

第1回 真味淡水

淀川水系と淀川河口域の恵みを味わう

知られざる淀川水系と河口域の食の恵み。第1回は、夏の食材の真味を味わいます。かつては関西の名物でありながらも食されることがなくなった食材をコース料理形式でご試食いただきながら、令和の淀川の今を学んでいただく料理会です。

日：7月6日（土曜）

時：午前11時30分～（2時間程度）

場：一心寺研修会館6階 大阪市天王寺区逢坂2-4-7

※参加費：4千円 定員：45名（受付先着順）

予定食材

京都・鴨川 「鯉」 「^{ごり}鮎」等

大阪・淀川河口域 「^{うなぎ}淀川天然鰻」
「^{すずき}淀川天然鱸」等

大阪・京都 夏の伝統野菜

「^{けまきゅうり}毛馬胡瓜 / ^{じゅんさい}蓴菜 / ^{やましななす}山科茄子 / 等」

お申し込み

090-1824-9848

大阪市漁協 畑中

または

06-6775-7771