

特定非営利活動法人農業情報総合研究所

お問い合わせ・お申込み 東京農業大学「食と農」の博物館事務室内：03-5477-4033

簡単！乾物を使ったいなり寿司講座

煮物だけでなく、いなり寿司にも使える乾物。簡単でおいしい、いなり寿司作りにチャレンジ！

高原花豆（軽井沢）、金時豆デザートを試食も予定しています。



平成29年2月18日(日)11:30～13:00

場所：東京農業大学「食と農」の博物館2Fセミナールーム

参加費：2000円(材料・資料代)

対象：一般・大学生/定員20名 持ち物：筆記用具、エプロン



足立 晃巳

講師：足立 晃巳（あだちてるみ）さん
三軒茶屋/乾物のあだち商店。昭和22年創業。
ご夫婦で経営するお店には、全国のこだわりの乾物が販売されています。
平成27年10月：NHK「あさイチ」に出演。

講座では、乾物のお話といなり寿司の作り方を教えていただきます。いなり寿司を作り試食します。高原花豆（軽井沢）、金時豆デザート小豆を使ったデザートの試食も予定しています。



植村 春香

主催：特定非営利活動法人農業情報総合研究所
共催：東京農業大学「食と農」の博物館
協力：三軒茶屋 乾物のあだち商店

主催者情報：特定非営利活動法人農業情報総合研究所
公式WEBサイト：<http://www.agranger.jp/nogyoujyoken-index.html>
Facebook：<http://www.facebook.com/nogyojyoho>
twitter：<http://twitter.com/nogyosougouken>