



×



つくって 食べて 呑む 料理講座

THE 男の千寿ねぎ



※女性も歓迎!

江戸の昔より 200 余年の歴史ある千寿ねぎを美味しく食べましょう。

葱を扱うプロも最強だと話す「千寿ねぎの天ぷら」を含む
シンプルながら「なるほど」な男のつまみを3品つくります。

講師は、足立市場マグロ仲卸「早川屋」3代目。

料理ができれば千寿ねぎ焼酎「やっちゃ場」で乾杯!

※千寿ねぎ... 日本にひとつしかない長ネギの卸売市場の目利きを経て認定される厳選された長ネギ

料理 ▶ (予定)千住名物ねぎま鍋/ねぎの天ぷら/超簡単あえもの

定員 ▶ 各回5名

※1回目) 11:00~13:00 2回目) 15:00~17:00

料金 ▶ 2,000円

※材料費、ねぎ焼酎試飲費を含みます
※ソフトドリンク希望の方は、あらかじめご連絡ください

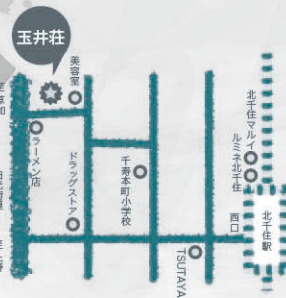
会場 ▶ 玉井荘いえまちのへや (千住3-16 2F)

持ち物 ▶ エプロン、手拭きタオル

講師 ▶ 田草川絢一 (足立市場マグロ仲卸「早川屋」3代目)

予約 ▶ <https://goo.gl/forms/XDRocqfqMif1wNHo1>

質問先 ▶ tamaisou@gmail.com



協力: 千住葱商 葱茂

2017. 4.29