

ステーキ・切り落とし肉・挽肉・焼肉・ハンバーグ

自然派オープンカレッジ 第5回

里山牛の美味しい 焼き方、教えます！



2/17 火

12:00～15:00

生涯学習センター 南大沢分館
料理講習室
(フレスコ南大沢公共棟2F)

ゲスト (株)さかうえ

里山牛は、鹿児島県志布志市の山あいにて自然放牧で育てた(株)さかうえオリジナルの黒毛和牛。さらに安全な飼料にもこだわり、草食動物が持つ本来の赤身の旨みがぎゅっとつまっています。

一度食べたら忘れられない里山牛の豊かな味わい。
その美味しさをぜひ知ってほしいと、鹿児島から(株)さかうえの
日高さんが、部位毎の上手な焼き方を教えにきてくださいます。
貴重な機会、ぜひご参加ください！！



- 1.生産者からのお話
- 2.調理（デモと実習）
- 3.試食と交流

色々な部位を
少しずつ味見します

参加費 1,000円(税込・当日集金)

持ち物 エプロン・三角巾・食器用布巾・筆記用具・飲み物・マイ食器

申込み 下記QRか申込書、または生協公式LINEでお申込みください。

定員 13名 **締切** 2/1(日) *抽選結果は、2/6頃迄にご連絡いたします

お問い合わせは 自然派くらぶ
042(644)1811

2/17(火) 自然派オープンカレッジ「里山牛の美味しい焼き方、教えます」参加申込書



2/1(日)締切

組合員コード

お名前

里山牛について質問したいことがあったら記入してください。

* 紛失防止の為に封筒に入れるか注文書にクリップで留めてから、透明のビニールケースに入れて下さい

マイ食器持参で
お願いします！！

