Press　Release

東広島市

令和６年３月１４日
部　署：産業部ブランド推進課
電話番号：（082）422-1032

東広島こい地鶏を使ったワークショップを開催します

～美酒鍋・酒粕みそ地鶏焼き作り～

東広島市の「食のまち」としてのブランド化を図るべく、食コンテンツの創出とプロモーションを展開するために活動中の地域活性化起業人による、東広島の特産品を使ったワークショップを開催します。

この取り組みは、11月から道の駅湖畔の里福富の調理実習室を会場として始まりました。

4 月は東広島蔵開きイベント 2024 に合わせて、東広島市の新たな特産品「東広島こい地鶏」を使って、美酒鍋・酒粕みそ地鶏焼きを作ります。

今回は場所も蔵開きに合わせて東広島芸術文化ホールくららの調理室で開催します。

１　イベント内容について

（１）名称　　東広島こい地鶏の美酒鍋・酒粕みそ地鶏焼き作りのワークショップ開催

（２）開催日時　令和６年４月６日（土）①１０：００～
②１４：００～　　（各 120 分程度）

（３）開催場所　東広島芸術文化ホールくらら　調理室（西条栄町 7 番 19 号）

（４）講師　　東広島市地域活性化起業人　末田　朝子 氏
※10 月 1 日から(株)ABC Cooking Studio より出向中

（５）料金　　1 組 1,500 円（1 組あたり 2 人分作ります）
※事前の支払いとなりますので、キャンセルポリシーにご注意ください。

（６）対象年齢　満 20 歳以上

（７）内容　　4 月 6 日は東広島蔵開きイベント 2024 の初日です。それに合わせて、東広島市の新たな特産品「東広島こい地鶏」を使って、美酒鍋・酒粕みそ地鶏焼きを作ります。
※当日、エプロン・ハンドタオルを持参してください。

（８）申込方法
東広島のイベント・体験予約サイト（ディスカバー東広島）
URL：https://reserve.east-hiroshima.info/products/c9387c7b-1cc3-51ce-9dcc-8b5fa71754eb?lng=ja