

金沢の冬の ごっつお かぶら寿しを 自分たちで作ってみよう!

家族みんなで作ろう!
金沢の味!

加賀百万石の藩政時代、武家出入りの魚屋がお得意様へのお正月進物用として考え出したと言われている「かぶら寿し」。

今では稀少となった、丸くふくよかな青かぶらと、日本海の荒波で育った鰯。この二つの

味が出会い、引き立てあって生まれた美味、それが金沢名産のかぶら寿し!

糎で漬け込み、じっくりと氷温熟成させた、金沢の味覚の逸品です。

もともとは、北陸地方の伝統的な家庭料理でしたが、手間が

かかることから家庭で漬けることが少なくなりました。

おじいちゃんやおばあちゃん、お父さんやお母さんと

一緒に、家族みんなで、伝統の味を作ってみませんか?



2018
11/10(土)

実演実習 14:00~16:00 受付 13:00~

※実習調理後のかぶら寿しは、お持ち帰りいただけます。

受講料 1,000円 (1組)

会場 金沢学院大学 5号館
第1調理実習室・第2調理実習室
※大学駐車場を利用できます
〒920-1392 石川県金沢市末町10 TEL 076-229-1181(代)

講師



かぶら寿し本舗
かばた社長
加葉田恵子



金沢学院短期大学
食物栄養学科長
原田澄子

金沢学院大学健康栄養学科助教 佐喜真未帆 金沢学院短期大学食物栄養学科助手 山本有希

学生スタッフ 金沢学院短期大学食物栄養学科・金沢学院大学健康栄養学科

- ◆お申込方法 メール又はFAXにてお申し込み下さい
金沢学院大学地域連携推進センター
FAX: 229-1352 (9:00~17:00)
Email: koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp
- ◆申込事項 必要記載事項=①氏名・②住所・③携帯電話番号
(当日の出欠確認のため)・④希望日
- ◆募集対象 保護者同伴の年長児・小学生 (20組)
- ◆受講費納入方法 当日: 受付時
- ◆申込締切 10月31日(土) 17:00
※募集定数20組になり次第、締め切らせていただきます。
- ◆問合先 金沢学院大学地域連携推進センター
※メールをご利用いただければ幸いです。
TEL: 229-8907 FAX: 229-1352 (9:00~17:00)
Email: koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp