



味わう岡山 酒のアテ

岡山映像ライブラリーセンター冬の企画展

岡山が全国に誇る「黄ニラ」と「パクチー」の生産地と料理を山陽放送の映像やパネルなどを使ってご紹介します。またこのレシピに合う地元のお酒も同時に展示販売。題して、「味わう岡山・酒のアテ」。



同時開催
セミナー
参加者募集

2月18日のセミナーではこれらの食材を使った実際の調理をプロが実演。その料理にピッタリの地元のお酒を味わって頂きます。同時に黄ニラやパクチーのプロたちにこの二つの野菜を広める事になったきっかけや苦労談などを伺います。また会場には野菜の産地に近い酒造メーカーの方にお出でいただき、その蔵が醸した日本酒や洋酒を味わいながら、酒蔵のトップに食と酒の良い関係について語って頂きます。



画像は展示期間中上映する映像の一部です。

プロが実演！お料理セミナー

開催日時 2018年2月18日(日)
午後1時から4時まで
講演者 黄ニラ・岡パク大使：植田輝義
宮下酒造(株) 代表取締役：宮下附一郎
参加費 1000円(お酒+食材代として)
定員 20名 要予約

展示期間 2018年2月1日(木)～28日(水)
午前10時から午後5時30分
※土・祝日閉館
会場 岡山映像ライブラリーセンター
岡山市北区丸の内2丁目7-7

お問い合わせ・セミナーのご予約
電話 086-225-8622 (FAX)086-225-8623
メール library@rsk.co.jp

[協賛] 連携展示「ひろがる食の輪～岡山の食文化～」
[特別協力] 植田輝義(黄ニラ・パクチー農家)
宮下酒造株式会社

飲酒運転は法律で禁止されています。お酒は二十歳になってから。