

神戸・明石の郷土料理をくぎ煮作りのプロに学ぶ

ホテルオークラ神戸 「イカナゴのくぎ煮教室」

2013年3月15日(金)・22日(金)

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区波止場町、代表取締役社長:西本克彦)、カルチャーサロン・クラッセでは、春を告げる魚“イカナゴ”漁の最盛期に合わせて、神戸・明石の郷土料理「くぎ煮」の作り方を学ぶ「イカナゴのくぎ煮教室」を開催いたします。

当ホテルのくぎ煮教室は、震災後の地域活性化のために開催して以来、「初めてでも失敗なく作れる」というお声がたくさんあり、大変ご好評いただいている人気講座です。明石・魚の棚「明石屋」の女将 前田 啓子氏にくぎ煮作りのポイントを教わりながら、朝の漁で獲れた新鮮なイカナゴ約1kgを調理します。出来上がったくぎ煮はお持ち帰りいただけます。

詳細は次のとおり。

■ 「イカナゴのくぎ煮教室」開催概要

日 時/2013年3月15日(金)・22日(金)
午前の部 11:00a.m.~12:30p.m.
午後の部 2:00p.m.~3:30p.m.

場 所/ホテルオークラ神戸 1階 「テラスレストラン」内キッチン

料 金/お一人様 会員¥3,500/一般¥4,000
※材料費(イカナゴ1kg)代は別途頂戴いたします。

定 員/各回8名(最少催行人数4名)

講座内容/イカナゴをお一人様につき約1kg調理し、お持ち帰りいただけます。

講 師/有限会社 明石屋 前田 啓子氏

協 力/有限会社 明石屋(明石・魚の棚)



■ 報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 企画広報課 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579
担当: 山本 MB.090-1897-0081、鈴木