

煮干しの魅力 ～煮干しの多様な活用法～

煮干しは昆布や鰹節、トビウオなどと並んで日本の代表的な出汁のもとですが、長崎県は煮干しの生産量が全国1位であり、特に結び付きが深いと言えます。煮干しは、庶民的ではありますが、意外なほど奥行きが深く、活用法もいろいろ開発されています。そこで今回は、多様な煮干しの活用方法に触れながら、多彩な煮干しの魅力を皆さんと一緒に考え、味わいたいと思います。

メニュー（予定）

煮干しダシたっぷり豆腐鍋スープ
煮干しのダシがらで作る甘辛炒め
ごはんのお供に煮干しの佃煮
おやつに好評煮干しのコチジャン炒め
ご飯

*食材にニンニク、納豆、ピーナッツを使います。

タイムスケジュール

9:30 ~ 受付

10:00 ~ あいさつ

10:05 ~ 調理内容の説明・調理実習

「煮干しの魅力 煮干しの多様な活用法」

料理研究家・ダイニングコーディネーター

黒川陽子氏

11:45 ~ 昼食（試食）・後片付け

～13:45 必要に応じて質疑応答・終了予定



日時/2018年

2月4日（日）

10:00-13:45頃

場所/長崎県立大学シーボルト校
東棟 E205教室

事前申込/要 メールまたはFAXで
お申し込みください。

◆申し込み締め切り

1月22日（月）

◆定員/約30名

参加費/500円

◆エプロン・三角巾をご持参ください。

体組成測定ご協力の皆様へ

7月測定時より、半年が経過しましたのでInBodyによる体組成測定を下記スケジュールで行います。いずれかの日程でご参加いただきたくよろしくお願い申し上げます。

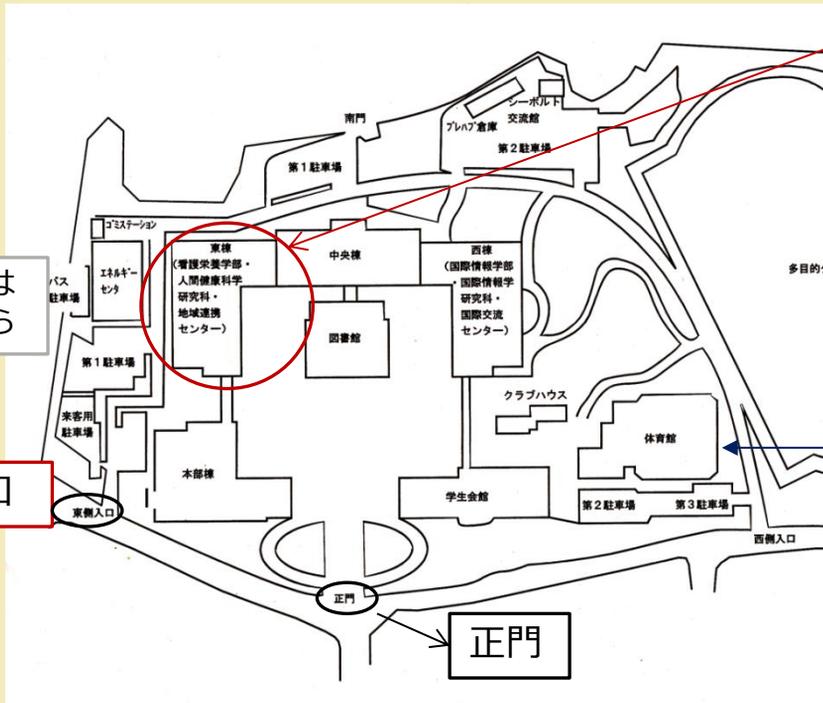
場所：シーボルト校 体育館

日時：2月1日（木） 10:00-12:00

2月2日（金） 10:00-12:00

2月4日（日） 料理教室終了後

東棟2階
E205教室



お車の方は
こちらから

東側入り口

体育館
ご協力者のみ

正門

申込先 F A X 番号 095-813-5220

煮干しの魅力
2018年2月4日(日) F A X 申込書

必要事項をご記入の上、F A Xにてお申し込みください。改めてご連絡いたします。
メールでお申し込みの場合は下記事項を kikaku-g@sun.ac.jp までお送りください。

申込日	平成 年 月 日				
お名前	申込者	ふりがな			
		氏名		性別	男 / 女
		電話番号		年齢	代
	同行者 1	ふりがな			
		氏名		性別	男 / 女
		電話番号		年齢	代
	同行者 2	ふりがな			
		氏名		性別	男 / 女
		電話番号		年齢	代

体組成測定来学希望日 (ご協力者のみ) (いずれかに○をお願いします。)
2月 1日(木) 2日(金) 4日(日) 参加困難