

もっと

ごはんを おいしく 食べる方法教えちゃうぞお～!



**家にある炊飯器でより美味しくご飯を炊く方法、食べる方法を教えます！
おいしいお米を試食します。**

《講座内容》

- ・お米の種類、ご藩の炊き方のお話
- ・白米・調理用ご飯（カレー、チャーハン、ピラフなど）
- ・ご飯の食べ比べ

★食べ比べるご飯

ミルキークィーン、ミルキークィーン+雑穀
カレー専用米（品種：華麗舞）、
寿司専用米（品種：笑みの絆）

【日時】平成 25 年 4 月 21 日(日)13:00～15:00

【場所】「食と農」の博物館 2 階セミナー室

【定員】30 名（事前予約）

【参加費】無料

【持ち物】筆記用具

【お申込み・お問合せ先】博物館事務室 03-5477-4033

《講師プロフィール》

大嶋康司(オオシマ ヤスジ)

株式会社大嶋農場 代表取締役

1971 年東京農業大学農学部卒

＝主な資格＝

- ・オーガニック検査員
- ・ごはんソムリエ
- ・お米アドバイザー
- ・お米マイスター三つ星