



ハラヘタ

tononoblog
トノノボロ

姫路中央卸売市場

新鮮組



カリスマグルメブロガー

全国3000軒食べ歩き

VS

殿

全国3000軒を食べ歩いたカリスマグルメブロガー“殿”が姫路中央卸売市場の鮮魚店組合“新鮮組”を招き、本当の美味しい魚選びから、魚料理のコツ、食べ方のコツ、効能など気になる部分を聞き出す120分。本当に新鮮な魚がどんなに美味しいのかを学びます。また、新鮮魚介の試食コーナーでは、お造りの盛合せと一緒に、お刺身にピッタリの日本酒の試飲も。いま注目の日本酒選びも学べる殿のグルメ対談の第3弾。

今朝獲れたばかりの新鮮魚介

お造り盛り試食

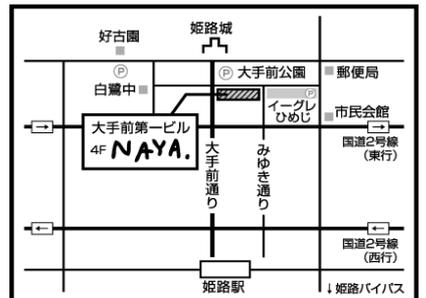
とれたての新鮮な旬のお魚を、プロがその場でさばきます。その新鮮さは一口食べただけで誰もが理解できるというほどに弾力も風味も異なります。本当に美味しいお魚の、本当に美味しい食べ方を、この道一筋何十年のプロから、聞いて、見て、食べて学びます。



お魚に相性抜群なお酒をチョイス 大吟醸試飲

南部杜氏佐々木六郎(9回金賞受賞)の技術と、最高の酒米特A地区「山田錦」特上米だけを使用した”芸術品”と云える大吟醸。名杜氏が丹精込めて醸しだした豊かな芳香が楽しめます。兵庫県加東市特A地区「山田錦」特上米100%使用。全体に甘口で女性向きの味ともいえます。

4/16(sat)
18:00-20:00



NAYAkoboDesignOffice

納屋工房

〒670-0012

姫路市本町68番地 大手前第一ビル4階

TEL 079-263-7878 FAX 079-263-7872

info@nayakobo.com

http://www.nayakobo.com

参加費用:1580円(税込) ※定員になり次第締め切らせていただきます。