第80回　いわて学講座

モォ～ッと食べたい美味しさ！

モォ～ッと知りたい！

いわて短角和牛の魅力

今回は、いわて学講座初となる「いわて短角和牛」をテーマに、
育て方やお肉の特徴、美味しい焼き方を大公開します。
シェフが焼いたお肉を試食して、美味しく学びましょう♪

講演：『いわて短角和牛の生産について』
　　川村　周さん（有限会社　総合農舎山形村）
実演：『いわて短角和牛の美味しい焼き方
　　～南部鉄器で引き出される味～』
　　埜瀬　兼仁さん（築地鉄板焼　kurosawa）

日時：令和元年8月30日（金）14：30～16：00

会場：いわて銀河プラザ　イベントコーナー

（東京都中央区銀座5-15-1　南海東京ビル1F）

定員：先着20名

参加費無料！

お問合せ先

いわて銀河プラザ　観光コーナー
TEL：03-3524-8282　（受付時間10：30～19：00）
住所：東京都中央区銀座5-15-1　南海東京ビル1F

申し込み方法

上記問合せ先に**お電話**または**ご来店**の上、直接申し込み下さい。

【いわて学講座とは？】

岩手県のアンテナショップ「いわて銀河プラザ」で、岩手県の観光物産や食、伝統工芸等の魅力を首都圏にPRする岩手県東京事務所が主催し、毎回好評を得ているイベントです。