



美味しいお米の炊き方 & おにぎりの握り方講座

10/27(土) ▶ 14:30 ~ 16:30
朱雀門ひろば 天平うまし館 レストランにて

お米の洗い方、炊き方、握り方の情報満載
みんなで美味しいおにぎりを食べましょう



講師▶オニギリスト 松田昌子先生

14歳で初めて人のためにおにぎりをたくさんにぎって好評を得て以来、おにぎりを握ることが大好きになる。おにぎり好きが高じて、おにぎりの魅力を伝えるべくオニギリストとして活動を始める。産地の異なるお米によるおにぎり食べ比べの集いや、おにぎりを握るコツを伝えるワークショップ活動を行っている。お米に合わせた様々なおにぎりの具や飾り付けも好評を得ている。

ふわふわでほろほろと口の中でほどけていくおにぎりを握り、食べてもらった人が“自分でも握ってみたい”という気持ちを起こしてもらいたい想いを持って活動をしている。

【Facebook】 <https://www.facebook.com/onigilist/> 【ホームページ】 <https://onigirist.jimdo.com>

※写真は全てイメージです

定員
10名

調理体験・実食付き
参加費：2,500円



主催：平城宮跡歴史公園管理事務所 Tel. 0742-35-8201
〒630-8012 奈良県奈良市二条大路南 4-6-1

予約受付は朱雀門ひろばお問い合わせページにて
www.suzakumon-heijokyo.com/contact/