



令和7年8月7日

報道機関 各位

8月10日(日)開催 「プロ直伝！美味だれ作り講座」

上田のソウルフード、また様々な料理に合う万能だれである「美味だれ」を作り、地域の食文化への理解を深める講座です。

つきましては、取材をよろしくお願い申し上げます。

※詳細は、添付のチラシをご覧ください。

※参加者の写真や動画撮影の承諾については、当日の講座開始前に確認いたします。

上田市は「SDGs 未来都市」です。



上田市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

本件に関する問合せ先：

上田市中心公民館

館長 田中 (担当者 関)

TEL 0268-22-0760

Mail chuok@city.ueda.nagano.jp

8月10日は
焼き鳥の日！



プロ直伝！美味だれ作り講座

上田のソウルフードである美味だれ焼き鳥は、文化庁の「100年フード」に認定されており、「美味だれ」は、焼き鳥以外の様々な料理に合う万能だれです。

プロ直伝の美味だれを一緒に作り、地元の食文化への理解を深めましょう。

- ◆日時 8月10日(日) 13:30～15:30
- ◆場所 中央公民館 2階 料理実習室
- ◆講師 小林 誠さん(やきとり番長 代表)
- ◆対象 どなたでも
- ◆定員 先着20名
- ◆持ち物 エプロン、バンダナ、
空き瓶(500ml程度、美味だれ持ち帰り用)
- ◆受講料 1,500円
(材料費、焼き鳥2本含む)
- ◆申し込み 7月22日(火)10:00以降、市ホームページの申込フォームまたは中央公民館へお電話にて。



申し込みは
こちら！

主催：上田市中央公民館(電話 22-0760)

