

令和3年10月吉日

報道各位

小木地区地産地消のまちづくり推進協議会
会長 吉川知宏

「佐渡芋汁鯛御膳」完成発表会について

錦秋の候、平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。
さて、当協議会では、佐渡で水揚げされる「鯛」を一次加工し冷凍保存したのち、夏の観光シーズンに新たなランチメニューとして提供するプロジェクトに取り組んでおりました。

この度、江戸中期の天明五年（1785）に関西で発刊され大流行した料理本「鯛百珍料理秘密箱上下巻」に「佐渡金山の名物」として掲載されていた「佐渡芋汁鯛」のレシピを235年ぶりに復活させ、小木地区各店舗で創意工夫を加えて「佐渡芋汁鯛御膳」として試験販売する運びとなりました。

つきましては、下記のとおり完成発表会を開催しますので、取材いただきますようお願い申し上げます。

記

日時 令和3年10月27日（水）15：00から

会場 マリンプラザ小木2階ホール（佐渡市小木町1935-26）

内容 「佐渡芋汁鯛御膳」完成発表会について

お問い合わせ先
佐渡観光交流機構南佐渡支部
担当 金子
電話 86-3200