



ひろのの味を楽しむ会

～ 洋野町の郷土料理を知ろう ～



【日 時】令和7年2月22日（土）10:45～13:45

※町営バスの運行に合わせ、大野地区の方も参加しやすい時間に設定にしました！
大野庁舎9:29発—種市庁舎10:13着、種市庁舎14:05発—大野庁舎14:49着
各バス停の発着時間は時刻表で確認をお願いします。【予約運行】

【会 場】はまなす亭 番屋（洋野町種市22-131-3）

【募集定員】20名（最少催行人員10名）※事前申込みが必要です。

【参加料】1,500円（大人・こども同額）

【参加条件】年齢・性別問わず、どなたでも参加できます。
※小学生以下は、保護者の同伴が必要です。

【持ち物】エプロン、三角巾、マスク、健康保険証（写し可）

＜講 師＞ 岩手県食の匠  『岩手県食の匠』とは?! 
地域の食文化や郷土料理等に関する知識・技術を受け継ぎ、その情報発信と次代への伝承ができる方を岩手県知事が認定しています。

＜内 容＞

◆料理と食材の紹介

郷土料理のポイントや食材の魅力についてご紹介します。

《メニュー》ひえ飯、鯨汁、海藻の天ぷら、人参・ほうれん草・しいたけの白あえ、
棒鱈の煮物、頭なます、湯葉刺し、あかはたもち、手作りアイスクリーム（予定）

◆料理ご賞味

◆湯葉づくり体験

＜申込み・お問合せ＞

洋野町観光協会（洋野町役場 水産商工課内）

TEL：0194-65-5916 FAX：0194-65-4334

E-mail：hironokankou@gmail.com

【2月14日（金）締切】

※定員になり次第終了

【主催】洋野町観光協会【後援】洋野町【協力】岩手県食の匠

※写真はイメージです。



参加申込書

お名前	ふりがな					(男性 ・ 女性)	
住所	〒	—	—	—	—	—	
電話番号	—	—	—	—	—	—	
生年月日	(昭和・平成・令和)	年	月	日	年齢	歳	