

平成25年2月14日

## 広報資料

京都府立海洋高等学校

# お待たせしました！

# 海洋生1dayレストラン～冬味～

2月21日（木）、天橋立ワイナリー（ぶどう畑のマルシェ&レストラン）を会場として、今年度2回目となる海洋生1dayレストランを開催させていただきましたこととなりました。

今回料理の腕を振るうのは、3年生からタスキを引き継いだ食品経済コース2年生18名。本校OBである神田正幸シェフ（元京都宝ヶ池プリンスホテル総料理長）の指導を受けて、丹後の水産物・農産物を活用した新たなメニュー開発に取り組んできた成果を披露します。

みなさまのご来店を心よりお待ちしております。

## MENU



宮津海洋ラーメン

地元魚のおいしい出汁イカ サゴシ の具を入れました。



宮津魚介の米粉カレー

カレールーに地元コシヒカリを使用したヘルシーなシーフードカレー



宮津海洋バーガー

今が旬の地元の魚スズキ アジ を使って作りました。



由良みかんパウンドケーキ

地元の由良みかんを使って作った美味しいスイーツ

\* 上記メニューの他、実習製品即売会も行います。

（サバカレー缶、お魚ハンバーグ、鮭フレーク）

## 日時：平成25年2月21日（木）12:00～売り切れまで

商品の数に限りがございますので、売り切れの際にはご容赦ください。

## 場所：天橋立ワイナリー（ぶどう畑のマルシェ&レストラン）

京都府宮津市字国分123（国道178号線沿） TEL 0772-27-1717



問い合わせ先

京都府立海洋高等学校

副校長 松下 茂男

電話 0772-25-0331