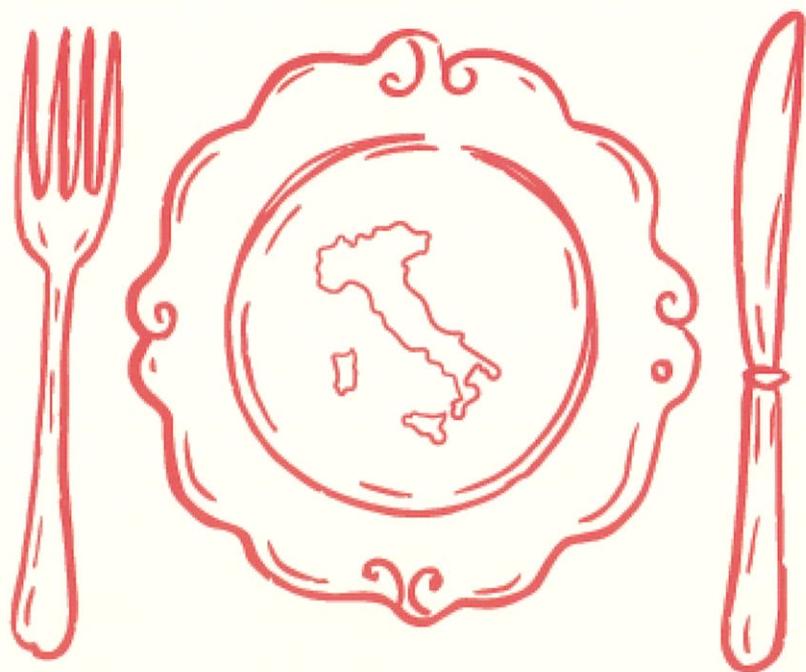


イタリアンな

きょう、土曜日。

3/14(土) 会場 中恵公民館(詳細は裏面へ)

参加費 ¥1000-/高校生以下¥500-



谷むらづくり協議会  
のインスタグラムは

谷むら産の旬な農産物と  
馬見塚大輔シェフが届ける  
家庭で楽しむイタリア料理  
作って味わう豊かさを体験しよう！  
シン・郷土料理教室



## シン・郷土 料理教室

「きょう、土曜日」は、谷むら地区の食文化や伝統野菜を未来へ受け継ぐため、さまざまな活動を行っています。家庭料理のぬくもりと、手作りの楽しさを再確認し、谷むらの土曜の食卓を彩る新しい郷土料理を発掘します。

### 献立

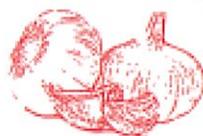
- 猪のボルベッティーニ
- 菊芋のヴェルタータまたはスフォルマート
- ミスティカンツァアブルッツォ風
- 菜の花とアンチョビの手打ちパスタ

当日は谷むらで収穫した新鮮な野菜を使用予定です。

※野菜の生育状況により、メニューを変更する場合がございます。

※デモンストレーションがメインです。お気軽にご参加ください。

## 2026年3月14日(土)



- 時間 10:00 - 13:00終了予定 **\*受付開始 9:40から**
- 場所 **中恵公民館** 由布市挾間町谷723-28
- 駐車場 **谷グラウンド** 由布市挾間町谷667 **\*9:30から入車可**  
**駐車場から会場まで徒歩6分 \*時間に余裕を持ってお越しください**
- 参加費 大人1,000円 ・ 高校生以下500円
- 持ち物 エプロン、三角巾、箸、スリッパ、タッパー

右のQRコードからお申し込みフォームにご入力ください

☆募集期間 3/1-3/8まで 定員25名☆



講師

## 馬見塚大輔

1979年大分県由布市挾間町生まれ  
山口大学卒業後、中村醸造製菓専門学校卒業。  
福岡中でイタリア料理の修行を始める。  
4年後地元に戻り、由布院、別府、大分中にて修行。  
35歳で大分中のアシユットのシェフになり、  
ミシュラン熊本、大分にてピザゲルマンに選ばれる。  
40歳で独立Triangoloをオープン。  
現在は、通常営業のほかイタリアワインの  
マンパサダーになり、生産者やインポーターを招いて  
のイベントを開催し、現地のワイナリーなども巡り、  
イタリアワインと食文化の普及に力を注いでいる。

