



【本日のメニュー】
★土鍋パエリア(カキ入り)
★のりニョッキ入りあったかスープ
【本日の体験】
カキむき のりニョッキ作り



第2回「おい SEA! 冬の奥松島」が開催されました。今回は、カキむきやのりニョッキ作りの体験を行いました。「地産地消」「旬産旬消」を体験していただけるよう、今回も地元のカキやちぢみほうれん草などの野菜をたくさん使って調理しました。カキむき初体験の方に経験者の方が教える場面があったり、初対面同士の参加者の方同士で協力して調理をしたり、和気あいあいとした雰囲気で行うことができました。参加された皆様、ありがとうございました。