



広告

昨年ご好評いただいた企画が今年も登場！

本とごはんの フェスティバル

10月 2(水)・3(木)・4(金)・6(日)



お店で、本とごはん

都城市内の飲食店を会場に、食事と全国各地の俳優による現代文学作品の朗読&生演奏をお楽しみください。

- 10/2 (水) 古民家まえだ (山之口町)
- 10/3 (木) Blue Bird dining (関之尾町)
- 10/4 (金) リベラリズム (中町)

[時間] 各会場 ①13:00 ②19:00 [料金] 各回 3,800円
★朗読作品等の詳細はホームページをご覧ください。

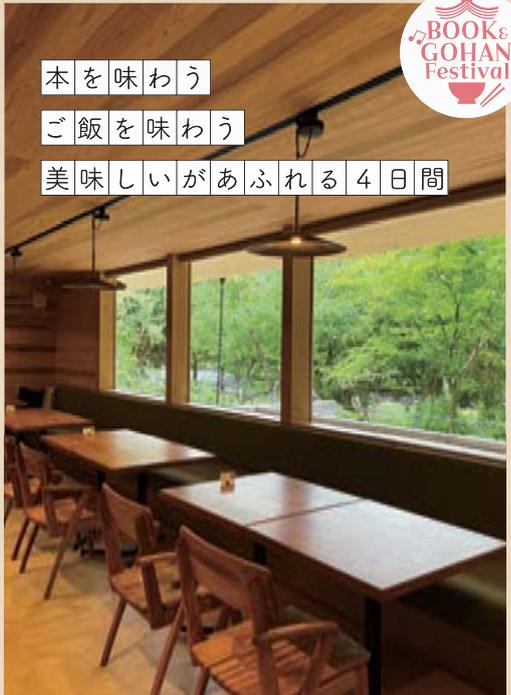
ホールで、本とごはん

都城市総合文化ホールにて、セッション朗読やマルシェをお楽しみください。

10/6 (日) 都城市総合文化ホール 中ホール

[時間] 14:00 [料金] 一般 1,000円 高校生以下 500円

- ◆10/2～4は、食事と鑑賞がセットになった金額です。(未就学児入場不可)
- ◆10/6は、鑑賞のみの金額です。(未就学児入場不可)



本を味わう
ごはんを味わう
美味しいがあふれる4日間

都城市総合文化ホール
〒885-0024 宮崎県都城市北原町 1106-100 TEL(0986) 23-7140

<チケット予約・購入方法>
【窓口】1階チケットカウンター (水曜を除く 10:00～19:00)
【電話予約】専用電話番号 0986-23-7190 (水曜を除く 10:00～19:00)
【インターネット予約】都城市総合文化ホール ホームページにアクセス (24時間受付)



今月のレシピ — Recipe of the month —

シイタケの天ぷら

●材料 (2人分)

- シイタケ (直径6cm程度) 6個
- 薄力粉 (打ち粉用) 適量
- 衣 | 天ぷら粉 50g
- | 水 80ml
- 揚げ油 (サラダ油など) 鍋に2～3cm程度
- ★衣に粉チーズを大さじ2～3杯加えると洋風に

●作り方

- シイタケは軽く水洗いしてしっかりと水気をふき取り、軸を切り落として半分に切る。
 - ①のシイタケ全体に薄く薄力粉をまぶす。
 - 天ぷら粉に水を加え、混ぜ合わせる。
 - 油を170～180度に熱し、②を③の衣にくぐらせて、1分半～2分程度揚げる。
- ※170～180度の高温の油だと衣がカラッと揚がります

\\もうひと手間/

シイタケの軸は、味噌汁やスープに入れるのがおすすめです。固い部分を切り落とし、縦に割くか輪切りにして、他の具材より先に入れて長めに煮ることで、柔らかくなりおいしく食べられます。



六次産業化取り組み事業者

農事組合法人ECOマッシュ 夏尾町7218-1

創業100年で培った知識と技術で、安心安全にこだわったシイタケを栽培しています。厳選した国産原木を使用した菌床と、霧島のミネラル豊富な湧き水で育てたシイタケは、肉厚で香り豊か。今年6月には、地域内外から人が集えるカフェ・レストラン「森の駅NATSUO」を開業したので、自慢のしいたけをたくさんの方に味わってもらいたいです。

