

オーガニック&琉球タパスバー in 宮古

沖縄の宮古島でナチュラルなお料理を楽しむイベントのお知らせです！

日時： 4月6日（木）～13日（木） ※11日（火）はお休み

時間： 18：00～23：00頃まで

場所： 沖縄県平良市の荷川取漁港に停泊しているクルーザー・『スプラッシュ2号』内。
平良市の町から近い2番目に大きい港。漁協があります。入り口の「にーよんのーす」というダイビングショップが目印。 ※詳しい場所は、お問い合わせ下さい。

内容： 宮古島の食材を使った、ナチュラルで、新しい発見があるお料理です。エスニック、マクロビオティックの料理もご用意してタパス形式でお楽しみいただけます（300円～）。お飲み物はハウスワイン500円、オーストラリアワインを600円、ボトル2500円～。ソフトドリンク300円～。おいしいオーガニックコーヒーもございます。

その他： お一人でも、フラッと遊びに来てください！グループでの場合は、ご予約ください。ご予算に応じてお料理&お飲み物をお出しいたします。また、出航する事も可能ですので事前にお問い合わせください。

連絡先： キッチンじゃからんだ 小原千嘉子 TEL 090-1943-7941
※貸し切りで船が出る場合もありますので、お手数ですがお電話下さい。

<スタッフ紹介>

●小原千嘉子 (in 宮古)

キッチンじゃからんだ主宰。1999年に宮古に移住。宮古島の食材を新しい美味しさで創り上げ、喜んでもらえるのが何よりも嬉しい。現在は料理教室、ケータリング、島食材を使ったプロダクトを開発中。料理する事・食べる事・海遊び・シュノーケリング・犬・自然が大好き！

※『じゃからんだ』とは・・アボリジニでの意味は紫。春には紫色のとてもきれいな花が咲く木。オーストラリアでは桜の木のようにみんなに親しまれ大きな木になり、みんなが集まる憩いの場。

開発商品 『琉球デュカ』

Dukkah（デュカ）は、中東地域発祥のミックススパイス。沖縄をイメージして、沖縄県産のうこん、島唐辛子、ピーナッツ粉、ハーブなどの元気の素を入れ丁寧に手作りました。パンにオリーブオイルをつけ、琉球デュカをまぶして食べたり、サラダに振りかけたり お肉・魚にからめて焼いたりいろいろな使い方がお楽しみいただけます。※キッチンじゃからんだにお問い合わせください。

●Miho&Jun (from 東京)

千嘉子さんが東京に住んでいた頃、ナチュラル&ベジタリアン・レストランの厨房で知り合った仲間。オーガニックレストランの立ち上げや、ヘルシーなデザートの開発、料理インストラクター、雑誌の料理をコーディネートなど、ナチュラルな食に関した仕事に携わる。