

食ラボ大分 【参加店舗】

A Te, Atrie de Champi, Kaorucooking, La Vervene,
Otto e Sette Oita, Ristorante Quindici,
TOMO Clover.

**A social
gathering
place on
the rooftop**

**JULY 21ST
SUNDAY 5PM~9PM**

Festival!

Otto e Sette
Oita localfood
Onsen cuisine

Quindici
ristorante

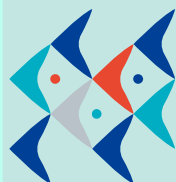


Atelier
de
Champi

前売りチケット 1,000yen
(ワンドリンク付き)

ビルの上の社交場 ~

つなぐバトン 豊かな海を 次世代へ



第43回
全国

豊かな海づくり大会

~おんせん県おおいた大会~



Ristorante Quindici

Contact Information : Tel(097)574-9804

or E-mail : rsquindici@gmail.com



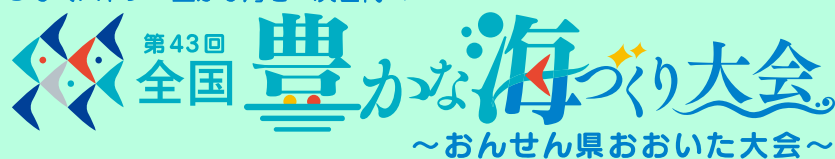
@RISTORANTEQUINDICI



@43_OITA_UMIDUKURI

ビルの上の社交場 ～

つなぐバトン 豊かな海を 次世代へ



全国豊かな海づくり大会とは？

『全国豊かな海づくり大会』は、水産資源の保護・管理と海や河川・湖沼の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて水産業の振興と発展を図ることを目的に毎年各地で開催されている国民的行事の1つです。昭和56年に全国に先駆けて本県で記念すべき第1回大会が開催され、令和6年には本県で2回目となる開催が決定しています。

大会の基本理念

大分県の豊かな海や川を次代へ引き継いでいくため、つくり育てる漁業に一層取り組むとともに、それらを育む自然環境を守っていくことの重要性を県内外へ広く訴えかけます。

また、四季折々の味力あふれる多様な水産物に加え、「おんせん県おおいた」の新たな魅力を全国へ広く発信していきます。



玉井 徳裕
Ristorante Quindici
大分市中央町1丁目2-17
(097) 574-9804



渡辺 亨
La Vervene
由布市湯布院町川上



坂本 薫
Kaorucooking
大分市



松竹 祐介
Atelier de Champi
竹田市



大久保 智尚
TOMO Clover
大分市府内町



梯 哲哉
Otto e Sette Oita
別府市井田2組
(0977) 66-4411



五十嵐 諭
A Te
大分市中央町2丁目

7月21日（日曜日）17：00～21：00

wazawazaビルの上の4階に集合！！！！

大分県の美味しいお魚をシェフたちが更に美味しくした料理が味わえます！一皿500円～
県内いろいろなお店の料理が楽しめる機会です！

約50種類のワインや焼酎、日本酒を用意！

500円～

ビルの上の気持ちいい風に吹かれて飲むお酒が
気持ちいいのです。お料理に合うセレクトで用意！

早い者勝ちの試食あり！シェフが教えるお魚料理
デモンストレーション

海のことトークショー！

大分の豊かな海をもっと知って好きになります。

前売り
チケットは、
参加各店舗で
販売！！