

坂口 どじょうまつり

～土用の丑の日にはドジョウを食べよう～

栄養たっぷり!!
スタミナアップ!!

地元産の米麴でつくった
プリンもご試食いただけます。

どじょうを食べて 夏を乗り切ろう!!

みなさん、ご存知ですか?
ドジョウに含まれるカルシウムはウナギの約9倍といわれています。
ウナギと比べると脂肪が少なくカロリーは約1/3、
その他、亜鉛や鉄分、カルシウムの吸収を助けるビタミンDも
豊富に含まれているようです。
坂口産の在来種のドジョウを食べて夏を乗り切りましょう!!

7月16日(日)

第1席 10:30～12:00(定員15名)

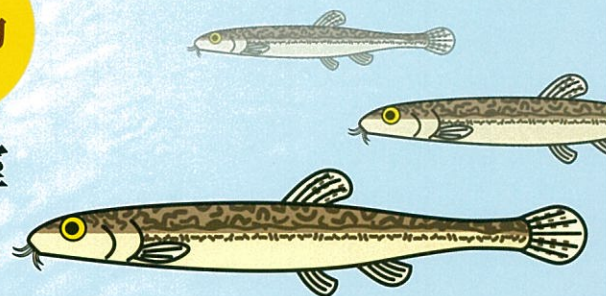
第2席 12:30～14:00(定員15名)

要予約

場所／越前市エコビレッジ交流センター内 和室

参加費／会費 2,000円

主催／さかのくち活性化協議会 共催／越前市エコビレッジ交流センター



お申込み
お問合せ

越前市エコビレッジ交流センター内 さかのくち活性化協議会事務局

〒915-1225 越前市湯谷町25-25-2 電話・FAX 0778-28-1123 E-mail info@ecovilg.jp