



年 組 名前

道新
ワークシート

 2016年10月26日朝刊留萌・宗谷版

<A> 2017年10月12日朝刊留萌・宗谷版

留萌の新鮮食材で秋のご褒美

【留萌】ホタテやエビなど留萌管内産の食材をふんだんに使った和・洋・中のフルコース料理を味わうディナーパーティー「留萌食夜会」が11月15日午後6時半から、市中央公民館で開かれる。今回初めて、焼尻島特産の高級食材、サフォーク羊肉の丸焼きを行う。

留萌調理師会（大懸信司会長）が腕を振るうディナーパーティー「留萌食夜会」が11月8日午後6時30分から、市文化センターで開かれる。

2014年に始まり、今回で3回目。和・洋・中のフルコースで、留萌産フリの幽庵焼きや、留萌産のヒラメなどを使ったお造り、小平・臼谷産ホタテと甘

留萌調理師会（大懸信司会長）

つ料理を配膳していたが、今回

来月15日に「食夜会」

は、テーブルごとに大皿を出し、各自で取り分けてもらう。チケット代は、「少しでも多くの人に味わってほしい」と昨年の1人8500円から6千円に下げ、定員を昨年の120人から150人に増やす。ビール、日本酒、ワインなどのお酒とソフトドリンクの飲み放題付き。

チケットは留萌調理師会加盟店で販売している。問い合わせは、やきとりハウス夢物語 ☎0164・43・1150へ。

また、これまで1人に1皿ずつ料理を配膳していたが、今回

(堀雅晴)

留萌の食材和・洋・中で味わって

【留萌】ホタテやカズノコ、黒毛和牛など留萌地方でとれた食材を中心に使い、留萌地方調理師会（大懸信司会長）の会員が腕を振るうディナーパーティー「留萌食夜会」が11月8日午後6時30分から、市文化センターで開かれる。

2014年に始まり、今回で3回目。和・洋・中のフルコースで、留萌産フリの幽庵焼きや、留萌産のヒラメなどを使ったお造り、小平・臼谷産ホタテと甘

ホタテ、黒毛和牛…

来月8日に「食夜会」

エビのタルタルキャビア添え、留萌産の和牛「あずま牛」のステーキなどが味わえる。ワインや日本酒などのお酒やソフトドリンクは飲み放題。

定員120人。1人8500円。チケットは前売りのみで、市文化センター、るもいプラザ、おみやげ処お勝手屋萌などで販売している。

問い合わせは、やきとりハウス夢物語 ☎0164・43・1150へ。

(堀雅晴)

- ① <A>とは「留萌食夜会」についての今年と昨年のお知らせ記事です。両方を読み比べ、今年と昨年の内容の違いを一つ書きなさい。

- ②今年と昨年の記事の書き方の違いとして適切でないものを選びなさい。

- ア. 今年は調理法や料理の出し方が詳しく書いてあり、食夜会の様子を想像しやすい。
イ. 昨年は、今年より具体的な料理名が多く、どのような料理が出るのかが想像しやすい。
ウ. 昨年は主催者の意見が引用されており、食夜会への思いが伝わってくる。
エ. 今年は「今回初めて」や「今回は」という記述があり、昨年までとの違いが分かりやすい。