

生産量日本一

北海道産 JAようてい

茶碗蒸しだけじゃない!

ゆり根アレンジ料理教室

2026.12/8 (tue)

受付時間
11:00-11:10

11:00-14:30

場所 京の食文化ミュージアムあじwai館

講師紹介

野菜ソムリエプロ、酒学講師

京都生まれ京都育ち。『たまねぎ工房』の名でレシピ考案、フードスタイリスト料理講師、各種執筆活動など多方面で活躍。家ご飯と家飲みを楽しくする提案をモットーとし、簡単に作れる気の利いた料理が得意。



川添智未

関西で愛される食材
それがゆり根



メニュー

現在考案中です。
決まり次第掲載します。

受講料

1,500円

内容

講習会 約30分 調理/試食 約140分
※進行状況により前後する可能性があります

対象者

大人 ※お子さんが参加されたい場合などはご相談ください

持ち物

エプロン、三角巾、筆記用具

1週間前よりキャンセル料金が発生いたします。応募多数の場合抽選とさせていただきますのでご了承下さいませ。
お客様の個人情報は、利用目的(料理教室に関する各種連絡)を厳守し、適切に管理いたします。

スマートフォンから
QRコードを読み取り
お申込み下さい。



お申込みはコチラ



ご不明点・お問い合わせ先は | market1@kyoka.co.jp

主催/ホクレン、JAようてい

問い合わせ

080-6194-2343

京都青果合同株式会社 マーケティング部【担当 伊藤】

受付時間

8:00～16:00

水・日・祝日以外

料理教室の情報掲載中 /

京果 おおきに



場所

京都青果センター3F「京の食文化ミュージアムあじwai館」 京都市下京区中堂寺南町130-2/JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分



フォロー&いいねをお願いします!