

福岡のうまゝか野菜つかいよるばい

博多のトマト 博多きゅうり 博多なす

お手軽洋食教室



洋食堂のろ
河野 竜二

講師プロフィール

フォーシーズンズホテル椿山荘東京に入社。調理師とし様々な業務に携わり、シャングリラホテルなど名だたるホテルで副料理長を経て、アマン京都にて料理長として勤務。2023年9月“洋食堂のろ”オープンシェフとして店を任せられ現在に至る。

メニューは現在考案中です。決まり次第掲載します。

2026.12/4 (fri) 11:00-14:30

受付時間 11:00-11:10

受講料 1,500円 開催場所 京の食文化ミュージアムあじわい館

対象者 大人 ※お子さんが参加されたい場合などはお相談ください

内容 講習会 約30分 調理/試食 約140分

持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

※進行状況により終了時間が前後する可能性があります。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

参加申込
フォーム



ご不明点・お問い合わせ先は | market1@kyoka.co.jp

主催 / JA全農ふくれん

お問合せ 080-6194-2343

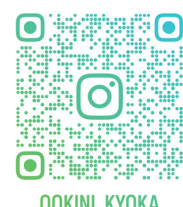
京都青果合同株式会社 マーケティング部【担当 伊藤】

受付時間 8:00～16:00 水・日・祝日以外

場 所 京都青果センター3F「京の食文化ミュージアムあじわい館」 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

料理教室の情報掲載中

フォロー&いいね
お願いします!



OOKINI_KYOKA