



大分県 JA おおいた ベリースイーツ教室



令和6年2月27日（火曜日）

受付・開始時間 11:00～14:30

講習：約30分 調理&試食：約140分

持ち物：エプロン・三角巾・マスク

受講料：1,500 円（税込み）

新規の方・紹介者の方は割引対称（詳細は別紙参照）

※風邪のような症状があるお客様は、ご来場を自粛くださいますようお願いいたします。

special guest!!



講師プロフィール

学校法人三幸学園
辻学園調理・製菓専門学校
製菓・製パン 講師

宇陀 秀昭（うだ ひであき）

大阪府出身。専門は洋菓子、特にコースデザート。

辻学園調理・製菓専門学校で製菓やパリスタの知識を幅広く学び、卒業後は帝国ホテルで5年間の現場経験を積み、技術や知識を習得する。現在は辻学園の講師として、パティシエとパリスタの卵を教育し、養成活動に専心する。

メニュー未定

①申込必要 以下をご明記の上、メールにてお申込み下さいませ。

※必須項目→氏名、住所、電話番号、年齢（年代でも可）

（個人情報については、本料理教室に関する各種連絡のみ使用いたしますので、予めご了承下さい。）

②1週間前よりキャンセル料金が発生いたします。

③応募多数の場合抽選とさせていただきます。

④アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡しいたします。

場所：京都青果センター3階「京の食文化ミュージアム あじわい館」

住所：〒600-813 京都市下京区中堂寺南町 130-2

アクセス：JR 嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

お申込み方法：market1@kyoka.co.jp お申込みはメールにて

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

お問合せ時間：8:00～16:00（水・日・祝日以外）

<主催・協賛> 大分県、JA 全農おおいた、JA おおいた



フェイスブック・インスタグラム
料理教室の情報のせています！



検索【京果 おおきに】