



高知県

なす・ピーマン
ニラ・茗荷で作る

おばんざい料理教室

2023年2月7日(火曜日)

11:00~14:30

講習会: 約15分 実演&実食: 約140分

受講料: 1500円(税込)

新規の方・紹介者の方は割引対象!!(詳細は別途参照)

- ①**申込必要** 以下をご明記の上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)
(頂いた個人情報については、料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。予めご了承下さい。)
- ②1週間前よりキャンセル料金が発生致します。
- 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致します。

【注意事項】

・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。

●メニュー●

- ・コロコロなすとニラのつくね
- ・なすのみぞれ仕立て
味噌スープ
- ・高知野菜の卵とじ
カニ風味の生姜あん
- ・なすの皮とピーマンのきんぴら



●講師紹介●

管理栄養士・野菜ソムリエ
日本茶インストラクター

鳥越よし子

(とりごえよしこ)



短大の食物栄養科を卒業後、大阪ガスッキングスクールのインストラクターとして33年勤務。その間には、和風・洋風を問わず、多くのレシピを立案。退職後はフリーの料理家として生涯学習センターなどで料理教室、和菓子レッスン、日本茶を美味しく楽しむためのセミナーなどを開催。

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』

住所 : 〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130-2 TEL:075-325-1102

アクセス: JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

お申し込み方法: e-mail: market1@kyoka.co.jp 担当: 伊藤 お申し込みはメールにて

お問い合わせ: TEL:080-6194-2343 京都青果合同株式会社 マーケティング部

受付時間: 午前8:00~午後16:00まで(水・日・祝 以外)

持ち物: エプロン・三角巾・マスク

主催: JAグループ高知

協賛: 高知県・京都青果合同株式会社



京果マーケティング部
【公式facebook】



<https://www.facebook.com/kyokaoookini>
【公式instagram】