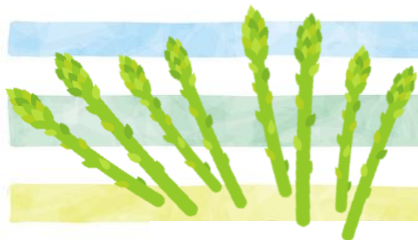


# 福岡県

# アスパラガス

## 簡単ディナー

## 料理教室開催



2023年3月23日(木曜日)

11:00~14:30

受講料: 1500円(税込)

講習会: 約15分 実演&実食: 約140分

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致します。

### ●メニュー●

- アスパラちくわポット
- アスパラ簡単リゾット
- アスパラの玉子ソース
- アスパラチキングラタン
- アスパラ和ピクルス

(当日をお楽しみに!)

### ●講師紹介●

## 利酒師&アクティブ野菜ソムリエ

## 川添智未 (かわぞえともみ)

京都生まれの京都育ち。「野菜ソムリエ」「調味料マイスター」「利酒師」などの資格を持つフードコーディネーター・ライター。『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している。

家ご飯と家飲みを楽しくする提案をモットーとし、簡単に作れて気の利いた料理が魅力。



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

持ち物: エプロン・三角巾

お申し込み方法: e-mail: [market1@kyoka.co.jp](mailto: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)

主催: JA全農ふくれん大阪営業所

協賛: 京都青果合同株式会社

facebook

京果マーケティング部  
【公式facebook】



【公式instagram】

[https://www.instagram.com/ookini\\_kyoka](https://www.instagram.com/ookini_kyoka)

