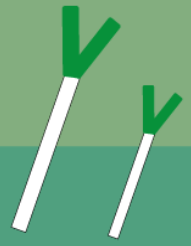


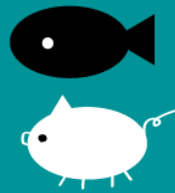
大分県 JA おおいた



# 白ネギの料理教室

大分県名産品

かぼすブリ  
米の恵み豚



使います

令和6年1月20日（土曜日）

SPECIAL COOKING INSTRUCTOR

受付・開始時間 11:00～14:30

講師プロフィール

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



学校法人三幸学園

辻学園調理・製菓専門学校

日本料理 准教授

小田哲央（おだてつお）

愛知県出身。専門は日本料理、特に会席料理。  
辻学園日本調理師専門学校（現：辻学園調理・製菓専門学校）にて  
幅広く料理教育を受ける。卒業後、日本料理店で九年間修業を積み、  
実際の現場での技術、知識を習得する。  
辻学園講師陣の一員として現在十三目、日本料理講師として  
プロ調理師教育、養成活動に専心する。

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。

【大分白ねぎづくしメニュー】

白ねぎとツナの山葵マヨネーズ和え、白ねぎ味噌の焼きおにぎり

白ねぎの清汁仕立て、かぼすブリの刺身～白ねぎと海鮮タレを添えて～

白ねぎと米の恵み豚の八幡巻き

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

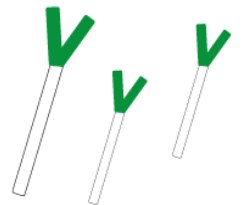
アクセス：JR 嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

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！



Instagram

検索【京果 おおきに】

# キャンペーンのお知らせ



**得**

~~通常受講料 1,500円~~

初めてご参加される方



**1,000円**

ご紹介者様



**1,000円**

【キャンペーン対象者】

- ・京果主催の料理教室に、過去一度もご参加されたことがない方（ご新規様）
- ・ご新規様をご紹介して下さった方（同日参加される場合に限る）

※1回の料理教室にて、ご新規様を複数名ご紹介いただいても一律1000円とさせていただきます。

初めての方ももちろん！いつもきてくださっている方はご友人とぜひお越しください

