

きくちのまんま

熊本県産 JA 菊池

菊池の水田ごぼう 料理教室

菊池の特産品“味彩牛、アスパラガス”も使います！

講師プロフィール

令和7年3月7日（金曜日）

【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象（詳細は別紙参照）

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

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、大阪ガスク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、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。

【メニュー】

- ・水田ごぼうのおかか煮
- ・水田ごぼうの唐揚げ
- ・水田ごぼうと九条ねぎの味噌汁
- ・ちょっとピリ辛水田ごぼうのトマト
- ・水田ごぼうたっぷり味彩牛豆腐
- ・アスパラツナごはん

【お申込み方法】

market1@kyoka.co.jp

お申込みはメールにて

- ①申込必要 下記をご明記の上、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、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料理教室終了後、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 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 : JA 菊池、熊本経済連

フェイスブック・Instagram
料理教室の情報のせています！

検索【京果 おおきに】



Instagram

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）
- ・ご紹介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。

初めての方はもちろん！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

