

アンケートにお答えいただいた方限定
お土産をプレゼント

2026.2 / 20 (金) 開催
11:00-14:30 受付時間11:00-11:10
受講料1,500円(税込)

大分県JAおおいた

大葉

をたくさん使った料理教室

講師紹介

料理研究家
フードクリエイター

坂本薫(さかもとかおる)



料理研究家(kaorucoking主宰)、大分県で主に活動されているフードクリエイター。水天 季節メニュー、JAおおいた大葉部会アドバイザー、大分みどり戦略オフィシャルインフルエンサー、大分県郷土料理、野菜ソムリエ、Herbal マイスター、㊦㊧日産SAKURACM出演など様々な分野で活躍。

メニュー

現在考案中のため、わかり次第掲載いたします。

【内 容】産地講習会 約30分、調理実食 約140分

※進行状況により前後する可能性があります。

【持ち物】エプロン、三角巾、筆記用具

【申込方法/予約制】メールにて受付 ※氏名、住所、電話番号、年代 以上記載の上お申し込み下さい。

market1@kyoka.co.jp

料理教室開催1週間前よりキャンセル料金が発生いたします。また、応募多数の場合抽選とさせていただきますのでご了承ください。お客様の個人情報は、利用目的を厳守し適切に管理いたします。

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

【受付時間】8:00~16:00まで(水・日・祝 以外)

【主催・協賛】JAおおいた大葉部会、JA全農おおいた

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

アクセス:JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

京果マーケティング部Instagram公式アカウント
【おおきに】フォローお願いします♪