

大分県
JA おおいた

白ねぎ

料理教室

大分県の特産品
かぼすブリ、
米の恵み豚、
贅沢に使います。

講師紹介

野菜ソムリエプロ & 日本酒学講師



かわ ぞえ とも み
川添智未

“玉ねぎ工房”の名でレシピ考案、フードスタイ
リスト、料理講師、執筆、多方面で活躍。

家ごはん、家飲みを楽しく提案するをモットー
とし、簡単に作れて気の利いた料理が魅力。

メニュー

現在考案中です。決まり次第掲載いたします。

2026
1/20 火

11:00-14:30

〈受付時間〉 11:00-11:10

対 象

大 人

※お子さんが参加されたい場合などをご相談ください

受講料

1,500 円

※新規で受講される方、ご紹介者キャンペーン実施中！別紙参照

時 間

講習会 約 30 分 調理/試食 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

完全予約制
お申込み

メールにて受付

market1@kyoka.co.jp

申込必須項目：氏名、住所、電話番号、年齢（年代でも可）

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】

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」
京都市下京区中堂寺南町130-2/JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

受付時間 8:00~16:00 水・日・祝日以外

主催/協賛 JA 全農おおいた、JA おおいた、大分県

フェイスブック・Instagram料理教室の情報をぜひ！
ぜひ、フォロー&いいね！お願いします

検索【京果 おおきに】

