

いろんな県の きゅうり料理教室

各県の選りすぐりの品目もつかいます！！

太い白ねぎ、にら、しいたけ、ピーマン、レンコン
宮崎の牛肉、宮崎のとり肉、里いも、ミニトマト

得

令和5年10月28日（土曜日）

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。

講師プロフィール

野菜ソムリエプロ、食育マイスター

谷本啓子（たにもとけいこ）



カレーマイスター、ジュニアスポーツ指導員、
ホームヘルパー2級といった資格を取得。
レシピ考案や提案、料理教室の講師、
北区で大森リゾートキャンプ場を
経営されており、多彩な方面で活躍中。

メニュー

- きゅうりのサラダロール
- きゅうりのスープ
- 里いもサラダ
- 宮崎の鶏ピー丼 ～きゅうりの浅漬け～
- きゅうりと宮崎の牛肉のキムチ炒め

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→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致しますので、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。

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> 京阪神きゅうり消費拡大プロジェクト

<協賛> JA全農ふくしま、JA全農ぐんま、JA全農とくしま、JA全農えひめ、JA高知県、JA全農ふくれん、JAさが、JA宮崎経済連

フェイスブック・Instagram
料理教室の情報のせています！



Instagram

検索【京果 おおきに】

いいね！フォローお願いします