

北海道JA 今金町 今金男しゃくの料理教室



今金和牛に軟白ねぎも！！

SPECIAL GUEST!!

今金男しゃく生産の女性部のみなさま



令和5年11月21日（火曜日）

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

京都生まれ京都市育ち
利酒師&アクティブ野菜ソムリエ

川添智未（かわぞえともみ）



『たまねぎ工房』の名でレシピ考案、フードスタイリスト、料理講師、各種執筆活動など多方面で活躍している。家で飯と家飲みを楽しむ提案をモットーとし、簡単に作れて気の利いた料理が魅力。

メニュー未定

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

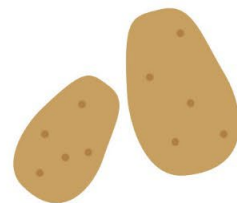
アクセス：JR 嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

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・協賛> JA 今金町、ホクレン



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】

いいね！フォローお願いします

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

