

大分県産

今回特別!!!

おおいた和牛、米の恵豚も料理に!

大分野菜料理教室

ピーマン、白ねぎ、椎茸、にら、三つ葉



講師



洋食堂のろ 河野竜二 シェフ

武蔵野調理師専門学校卒業
コムロードオブチーズ
フードコーディネーター資格取得

フォーシーズンズホテル椿山荘東京に入社。調理師とし色々な業務に携わり、シャングリラホテルなど名だたるホテルで副料理長を経て、アマン京都にて料理長として勤務。2023年9月“洋食堂のろ”オープンシェフとして店を任され現在に至る。

メニュー

現在考案中です。
分かり次第
掲載いたします。

大分県産ピーマン、白ねぎ、椎茸、にら、三つ葉
おおいた和牛、米の恵豚を使います。

令和8年7月17日(金)

〈受付時間〉 11:00-11:10 11:00-14:30

京の食文化ミュージアム あじわい館

アンケートにご回答して下さった方限定でお土産有り

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

対象者

大人

※お子さんが参加されたい場合などはお相談ください

持ち物

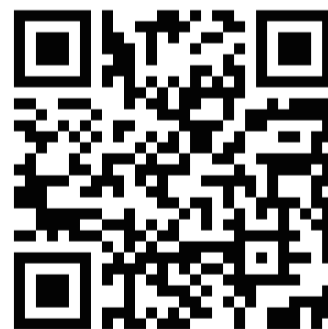
エプロン、三角巾、筆記用具

完全予約制
お申込みはコチラ

参加申込フォーム



スマートフォンから
QRコードを読み取り
お申込み下さい。



ご不明点・お問い合わせ先は

market1@kyoka.co.jp

1週間前よりキャンセル料が発生いたします。応募多数の場合抽選とさせていただきますのでご了承下さいませ。
お客様の個人情報は、利用目的(料理教室に関する各種連絡)を厳守し、適切に管理いたします。

主催/協賛 大分県、JA全農おおいた

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】

受付時間 8:00~16:00 水・日・祝日以外

フォロー&いいね
お願いします!

料理教室の情報掲載中 /

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

京果