

大分県産のピーマン を使った料理教室開催



も登場!!

令和5年9月2日(土曜日)

11:00~14:30

講習会: 約30分 実演&実食: 約140分

受講料: 1500円(税込)

新規の方・紹介者の方は割引対象!!(詳細は別途参照)

①申込必要 以下をご明記の上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)

(頂いた個人情報については、料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。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。

【注意事項】

・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。

【メニュー】

決定次第、掲載致します。



●講師紹介●

管理栄養士・野菜ソムリエ
日本茶インストラクター

鳥越よし子

(とりごえよしこ)



短大の食物栄養科を卒業後、大阪ガスッキングスクールのインストラクターとして33年勤務。その間には、和風・洋風を問わず、多くのレシピを立案。退職後はフリーの料理家として生涯学習センターなどで料理教室、和菓子レッスン、日本茶を美味しく楽しむためのセミナーなどを開催。

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 TEL:075-325-1102

ア ク セ ス: JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

お申し込み方法: e-mail: market1@kyoka.co.jp 担当: 伊藤 お申し込みはメールにて

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

受 付 時 間 : 午前8:00~午後16:00まで(水・日・祝 以外)

持 ち 物 : エプロン・三角巾・マスク

主 催 : JA全農おおいと

協 賛 : 大分県大阪事務所 ・ 京都青果合同株式会社



京果マーケティング部

【公式facebook】

<https://www.facebook.com/kyokaoookini>



【公式instagram】

