

宮崎県産

ミニトマト

きゅうり

ピーマン

完熟マンゴー

JAみやざきのやさしい

料理教室

令和8年5月15日(金) 11:00-14:30
受付時間 11:00-11:10



メニュー

JAみやざきの野菜を使ったメニューを現在考案中です。

講師

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

洋食堂のろ
河野竜二 シェフ

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せ現在に至る。

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)

対象者

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

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

※氏名、住所、電話番号、年齢(年代可)必須

アンケートにお答えいただいた方のみ
素敵なプレゼントがあります。

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。

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みやざき本店、宮崎県青果物販売促進特別委員会

料理教室の情報掲載中



フォロー&いいね
お願いします!



京果 おおきに

京果料理教室限定

受講料キャンペーン

通常受講料 ~~¥1,500~~

¥1,000

得

受講料キャンペーン対象者

- ・京果(京都青果合同株式会社)運営の料理教室に、過去一度もご参加されたことがない方
- ・ご新規様をご紹介してくださった方

※同日参加の場合に限り有効。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1,000円の受講料となります。

通常1,500円で受講できる料理教室が1,000円で受講できるお得なキャンペーン!!
この機会に是非、料理教室へお越しください。スタッフ一同お待ちしております。