

地産地消料理教室

鯛といちごを使った和食おもてなし料理

2024.

1/26(金)

10:00 ~ 13:00



タイ!たい!鯛づくし!



鯛のぶぶあられ団子と
大根のゆずあんかけ

鯛の手まり寿司

いちご入り葛まんじゅう

鯛と筍の木の芽焼き

※イメージです。季節の食材を使用しますので予告なく食材が変更することがあります。

日時:2024年1月26日(金)
10:00 ~ 13:00

場所:忠岡町文化会館3階 料理室
定員:16名

対象:忠岡町内在住・在勤及び
忠岡町文化会館クラブ生

参加費:800円(材料費含む)

持ち物:ふきん2枚・手拭きタオル
エプロン・三角巾・持ち帰り容器



講師

フードスタイリスト
川崎 利栄氏



家族のためにお弁当を5,000個以上作ってきた実績と料理写真が評価され、レシピサイトNadiaのNadia Artistとして企業のレシピコンテンツに多数携わる。レシピ作成、スタイリング・撮影をこなすマルチな活動をしている。



申込み

2024年1月5日(金) ~ (定員になり次第締切)

参加費を添えて、文化会館事務室へ直接お申込みください。

※欠席につきましては、返金いたしませんのでご了承ください。

問合せ

忠岡町文化会館 0725-33-1151(月・火・祝日休館) / 忠岡町商工会 0725-33-3208(土日・祝日休み)

主催 忠岡町商工会 共催 忠岡町役場 産業建築課 / 忠岡町文化会館 (働く婦人の家)