



第1回講師

萩 春 朋 氏

(Hagiフランス料理店 シェフ)

生産者と交流し、自らも土に触れることで、素材の持ち味に気づき新しいレシピを思いつくという萩シェフ。地元で収穫される旬の野菜はもちろん、在来作物にも興味をもち、積極的にお店の料理に取り入れている。

いわき昔野菜に思い入れのあるシェフが織りなす秘伝のレシピの解禁です。



いわき昔野菜

プレミアム料理教室

第1回のテーマは、**未来**につなげたい、いわき**昔**野菜です。

夏のいわき昔野菜の代表格「小白いきゅうり(川前)」、「昔いきゅうり(三和)」の魅力をたっぷり味わえる前菜ほか、旬のインゲンを用いたメインディッシュなど、いわき昔野菜とともに後世に伝えたい美味しいレシピをご紹介します。地元野菜を愛する萩 春朋氏オリジナルの、家庭でもできる昔野菜フレンチを楽しく学びましょう。

2013年7月30日(火) 10:30~14:00

場所／中央台公民館 材料費／1,000円 定員／30名(お申込み先着順とさせていただきます。)

ご持参頂くもの

エプロン・三角巾・メモ帳・筆記用具

お申込み方法

下記申込用紙に必要事項をご記入の上、郵送またはFAXでお申し込みください。E-mailでのお申し込みも受け付けております。

定員になり次第、締め切らせていただきますので、予めご了承ください。

次回予告

8月下旬 第2回昔野菜料理教室開催

第2回は、パールノエル パティシエ 永久保大樹氏を講師にお招きして、スイーツ作りに挑戦!! 昔野菜がどんなスイーツに変身するのかお楽しみに。



10月下旬 第3回昔野菜料理教室開催

第3回は、和食居酒屋ダイニング KINKA(きんか)の押田兄弟による創作料理をご紹介します。すぐにお店に出せるプロの料理をご家庭で楽しむチャンスです。



第1回いわき昔野菜プレミアム料理教室参加申込書

お名前

電話番号

ご住所(〒

—

)

■主催 いわき市

■開催事務局

いわきリエゾンオフィス企業組合

〒970-8026 いわき市平作町2-1-9 エスビル2F

TEL 0246-35-1430 FAX 0246-35-1431

E-mail: info@iwaki-liaison.co.jp
http://www.iwaki-liaison.co.jp