

千産千消 料理講習会

千歳市外
在住の方も
ご参加OK！

※写真はイメージです

地元 千歳産の季節野菜を使った料理にご興味ある方に！

講師紹介

野菜ソムリエプロ

栗田 幸江 (くりた ゆきえ)

レシピ開発、イベント・セミナー講師などの活動のほか、以前は「ドレモルタオ」の料理教室の講師として活動。

食材のこと、お料理のこと、たくさんの旬な野菜とレシピをご紹介します。生産者さんの野菜に対する思いも多くの方に伝えたいと思っています。

「無駄なくおいしい！」料理教室を目指しています。



第1回 7/26(土)10:00～12:30

地元野菜を使った常備菜で暑さを乗り切ろう！

【定員】20名 ※申込期間:7/10(木)～18(金)

第2回 8/23(土)10:00～12:30

地元野菜に触れて、作って、食べてみよう！

【定員】親子10組 [子：小学生以下2名まで]

※申込期間:8/12(火)～19(火)

会場

北ガス文化ホール 2F 調理教室
(千歳市北栄2丁目2-11)

持ち物

エプロン、マスク、三角巾

参加費：【第1回 7/26】2,000円

当日徴収 (現金のみ) ※お土産付き

※第2回 8/23 参加費：親 2,000円 + 子 500円

お申し込み・お問い合わせ先
千歳市グリーン・ツーリズム
連絡協議会 事務局

千歳市観光スポーツ部
交流推進課内
TEL: 0123-24-3185
FAX: 0123-22-8851



<https://chitose-greentourism.com/>
【Instagram】chitose.green.tourism