

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
レシピをご紹介しながら、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3回参加費：2,000円

当日徴収 (現金のみ) ※お土産付き

第3回 9/27(土)10:00～13:00

千歳産のカボチャでサラダ&グラタン&
煮物&揚げ物 何でも作ろう！

【定員】20名

※申込期間:9/10(水)～19(金)



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

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

