



三鷹産の春野菜を使った一流シェフの料理教室を開催します。午前はフレンチを午後はスイーツを作ります。料理を食べながら、野菜生産者が野菜作りのお話をします。



三鷹野菜を使った一流シェフによる「料理教室」



French food and sweets



㈱ ホテルオークラ エンタープライズ 取締役 総料理長 我田民生 氏

1, French menu フレンチのメニュー

「三鷹生まれの春野菜たち
パズルの香りと共に」

「イペリコ豚のソテー
アボカドジャムを添えて
三鷹のじゃがいもをガレットに」



㈱ ホテルオークラ エンタープライズ 調理部パティシエシェフ 勝柴棋代一氏

2, Sweets menu スイーツのメニュー

「ストロベリークレープ」

「サラダクレープ」



- 【日 時】 平成 25 年 3 月 6 日 (水)
①フレンチ：午前 10 時～ 12 時 30 分 ②スイーツ：午後 2 時～ 4 時 30 分
- 【場 所】 二葉栄養専門学校調理実習室 (武蔵野市吉祥寺本町 2-11-2)
- 【定 員】 ①②ともに 30 人 ※定員を超えるお申込があった場合、抽選を行います。
- 【参加費】 ①フレンチ：3,000 円 ②スイーツ：1,800 円 ※当日払い
- 【主催】 三鷹市都市農業市民交流協議会
(三鷹市、三鷹市農業委員会、東京むさし農業協同組合、株式会社まちづくり三鷹、株式会社三鷹ファーム)



【申込方法】 (2月26日(火)必着)

往復はがきに、参加希望(①、②、両方)と住所、氏名、年齢、電話番号、返信面に返送先をご記入の上、下記までお申込みください。

〒181-0013 三鷹市下連雀 3-38-4 三鷹産業プラザ 2 階 ㈱三鷹ファーム 料理教室係

【お問い合わせ先・事務局】

株式会社三鷹ファーム(㈱まちづくり三鷹内) ☎0422-40-9669 FAX0422-40-9750 E-mail info@mitakafarm.mall.mitaka.ne.jp
※このイベントは、農林水産省による『平成 24 年度 食と地域の交流促進対策交付金』の助成を受けて実施するものです。