



6、7月の料理教室のお知らせ

食材の生産地と弊社マーケティング部が協力して開催する料理教室について、下記の通りお知らせします。

何かとお忙しいこととは存じますが、取材方宜しくお願い致します。

記

1. 「和食の良さを伝える『梅』を使った料理教室」

日時：平成29年6月13日(火) 13:05～16:30

生産地：福井県若狭町・若狭三方五湖梅生産部会

講師：福井県三方五湖「岡三屋 彩かさね」亭主 岡 勝之 様

品目担当者：季節・つま物部 部長 松下 陽七

2. 「ハーブ類を使ったベトナム料理教室」

日時：平成29年6月27日(火) 13:05～16:30

生産地：愛知県 東三温室園芸農業協同組合

講師：「ティエム アン フォーン ヴィエット」シェフ 越田 正勝 様

品目担当者：季節・つま物部 係長 東垣 直美

3. ～福島支援6年目企画～ 「福島やさい フォカッチャ教室」

日時：平成29年7月21日(金) 13:05～16:30

生産地：全国農業協同組合連合会福島県本部

講師：「てごねパン教室キュイ」主催 鍵井 真紀 様

品目担当者：果菜部 課長 東坂 克美

* 詳細は添付文書をご覧ください

[会場] 京都青果センター3階『京の食文化ミュージアム あじわい館』

(京都市下京区中堂寺南町 130-2 JR 丹波口駅から西へ徒歩約5分)

美しい自然に囲まれ四季の表情が豊かなことから万葉集にもうたわれた人の心をとらえて離さない魅力の町

福井県若狭町



※写真はイメージです。

若狭町の民宿亭主による 和食の良さを伝える『梅』

を使った料理教室

2017年6月13日(火曜日)開催

13:05~16:30

受講料: 1500円

講習会: 約40分 実演&実食: 約140分

新規の方・紹介者の方は割引対象!!
(詳細は別途参照)

Hot news!!!!

- ①申込必要
- ②3日前よりキャンセル料金が発生致します。
- ③応募多数の場合抽選とさせていただきます。
- ④アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡し致します

●体験●

- ・梅シロップづくり体験
- ・梅醤油づくり体験

●メニュー●

- ・民宿『岡三屋 彩かさね』
の亭主が教える和食

●講師紹介●

岡三屋 彩かさね

岡 勝之(おか かつゆき)



日本料理『吉兆』にて3年間修業を行い、両親が営む民宿にて後を継ぐ。
平成10年10月1日、三方湖湖畔に新館『岡三屋 彩かさね』をオープンし現在に至る。
地元の食材を使用した創作和食の温泉宿で、地域では珍しく、湖畔の露天風呂・
全室レイクビュー・和風モダンな癒しの宿を追求し営んでいる。

場所: 京都青果センター 3F『京の食文化ミュージアム あじわい館』

住所: 〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130-2 TEL:075-325-1102

アクセス: JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

持ち物: **エプロン、三角巾持参**

お問い合わせ: 京都青果合同株式会社 マーケティング部 担当:伊藤 **お申し込みはメールにて**

TEL:080-6194-2343 e-mail:market1@kyoka.co.jp

受付時間: 午前8:00~午後16:00まで(水・日・祝 以外)

主催: 若狭町産業課・若狭三方五胡梅生産部会

協賛: 京都青果合同株式会社



京果マーケティング部【公式facebook】
<https://www.facebook.com/kyokaookini>

※応募時に、お名前・電話番号・住所・年齢をお伺いする場合がございます。
(頂いた個人情報については、本料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。予めご了承下さい。)



※写真はイメージです。



Món ăn Việt Nam

ベトナム料理



愛知県



東三温室園芸農業協同組合

×

tiem an Huong Viet

ハーブ類を使ったベトナム料理教室



(パクチー・バジル・ルッコラ他)



2017年6月27日(火曜日) 開催

13:05~16:30

受講料：1500円

新規の方・紹介者の方は割り引き対象!!
(詳細は別途参照)

Hot news!!!!

講習会：約15分 実演&実食：約140分

- ① 申込必要
- ② 3日前よりキャンセル料金が発生致します。
- ③ 応募多数の場合抽選とさせていただきます。
- ④ アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡し致します。

●メニュー●

- ・ブンベティッドヌーン(ベトナム風焼肉麺)
- ・ベトナム風生春巻き
- ・カインカーチュア(トマトスープ)



●講師紹介●

tiem an Huong Viet(ティエム アンフオン ヴィエット)

越田 正勝(こしだまさかつ)

2000年オープン、今年で17周年目。地下鉄烏丸御池駅近くに佇む、芸能人もお呼びで訪れる本格ベトナム料理店を営んでおられるオーナーシェフ。

場所：京都青果センター 3F『京の食文化ミュージアム あじわい館』

住所：〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130-2 TEL:075-325-1102

アクセス：JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

持ち物：**エプロン、三角巾持参**

お問い合わせ：京都青果合同株式会社 マーケティング部 担当:伊藤 **お申し込みはメールにて**

TEL:080-6194-2343

e-mail:market1@kyoka.co.jp

受付時間：午前8:00~午後16:00まで(水・日・祝 以外)

主催：東三温室園芸農業協同組合

協賛：京都青果合同株式会社



京果マーケティング部【公式facebook】

<https://www.facebook.com/kyokaookini>



※応募時に、お名前・電話番号・住所・年齢をお伺いする場合がございます。
(頂いた個人情報については、本料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。予めご了承下さい。)

皆様のお陰で、今年で6回目の開催です!!

☆ご家庭の定番やさいを簡単・お洒落に大変身☆



※写真はイメージです。



きゅうり・いんげん・ブロッコリー・ミニトマト・ナス・ピーマン

福島やさい フォカッチャ教室

2017年7月21日(金曜日) 開催 受講料の全てを義捐金とさせていただきますo(_)_o
13:05~16:30

新規の方・紹介者の方は割引対象!!
(詳細は別途参照)

受講料：1500円

Hot news!!!!

- ①申込必要
- ②3日前よりキャンセル料金が発生致します。
- ③応募多数の場合抽選とさせていただきます。
- ④アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡し致します。

講習会：約15分 実演&実食：約140分

●メニュー●

きゅうり・いんげん・ブロッコリー・ミニトマト・ナス・ピーマン

・フォカッチャ他

●講師紹介●

てごねパン教室キュイ

鍵井 真紀(かぎい まき)



日本大学芸術学部卒業後、デザイン会社にて店舗デザイン・ディスプレイ・家具ショップを7年間担当され、その後ABC cooking studioにてパン、ケーキ作りを学び、師範資格を取得し、講師として7年半勤務。その間、野菜ソムリエやベジフルビューティセルフフードバイザーを取得。現在では、嵐山で「お家で、手軽にカッコいいパンを作る」ことを目標に、少人数制の「てごねパン教室キュイ」主催。

場所：京都青果センター 3F 『京の食文化ミュージアム あじわい館』
住所：〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130-2 TEL:075-325-1102
アクセス：JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分
持ち物：エプロン、三角巾持参

お問い合わせ：京都青果合同株式会社 マーケティング部 担当：伊藤 お申し込みはメールにて
TEL：080-6194-2343 e-mail：market1@kyoka.co.jp

受付時間：午前8:00~午後16:00まで(水・日・祝 以外)

主催：全国農業協同組合連合会福島県本部

協賛：京都青果合同株式会社



京果マーケティング部【公式facebook】
<https://www.facebook.com/kyokaookini>



※応募時に、お名前・電話番号・住所・年齢をお伺いする場合がございます。
(頂いた個人情報については、本料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。予めご了承下さい。)