

～和食の手ほどき講座～

春を楽しむ！ 大人のひなまつり料理

- 日 時 福井会場 2月12日(日)10:00～12:30
小浜会場 2月25日(土)11:00～13:30
- 会 場 福井会場 福井県生活学習館 (ユ一・アイふくい)調理実習室
(福井市下六条町 14-1)
小浜会場 わかさ国府の郷四季菜館調理実習室
(小浜市和久里 24-25-1)
- 内 容 ・「春を楽しむ大人のひなまつり料理」
焼き鯖を使った海鮮チラシ寿司、野菜のかき揚げ
甘鯛のかぶら蒸し、苺のムース
- 講 師 福井会場
開花亭 元料理長 加羽(かわ)俊明氏
味工房 咲良(さくら)店主 大熊英幹氏
小浜会場
ユアーズホテル橋 料理長 鳥山恵輔氏
- 定 員 各 40 名(先着順、定員次第メ切)
- 参加料 1,000 円(当日支払)
- 申込み e-mail または F A X(裏面)送信
FAX 0776-20-0513 電話受付なし
- お問合せ 福井県ブランド営業課 食の國福井 G
Tel 0776-20-0422
E-mail : brand@pref.fukui.lg.jp
- 主 催 福井県
- 協 力 福井県日本調理技能士会



※写真はイメージです

和食の手ほどき講座申込書

送信先：福井県観光営業部ブランド営業課 食の國福井G FAX 0776-20-0513

ふりがな					~20代
参加者氏名		性別	男	年代	30代
			女		40代
					50代~
住所	〒 _____ 市町				
電話番号 (本人連絡用)	_____				
PC・携帯 メールアドレス 受講可否等の連絡用	_____ @ _____				
<p>2月10日までに受講の可否と受講会場の決定通知を、下記のアドレスから登録された上記メールアドレスに通知します。ー、一、_、0(ゼロ)、O(オー)の違いなど分かりやすい表記でご記入ください。また、迷惑メール対策などで受信制限の設定をされている場合、下記のメールアドレスを受信できるように設定変更をしてください。</p> <p style="text-align: center;">brand@pref.fukui.lg.jp</p>					
希望参加会場	福井 2/12	小浜 2/25	どちらでも可		

福井会場 2/12(日) 10:00~12:30(受付 9:30~)

福井県生活学習館 福井市下六条町 14-1
(ユー・アイふくい) TEL 0776-41-4200

小浜会場 2/25(土) 11:00~13:30(受付 10:30~)

わかさ国府の郷 小浜市和久里 24-25-1
四季菜館 TEL 0770-56-0070