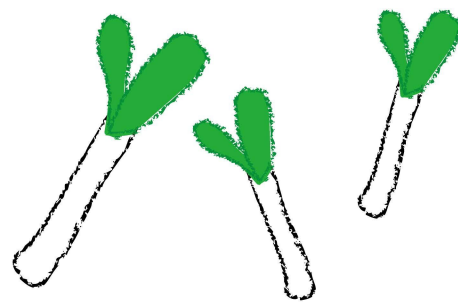


大分県産



白ネギ中華料理



大分特産品かぼすブリも使います！

講師プロフィール

令和7年1月31日（金曜日）

【受付・開始時間】 11:00～14:30

【講習】 約30分

【調理&試食】 約140分

【持ち物】 エプロン・三角巾・マスク

【受講料】 1,500円（税込み）

※新規の方・紹介者の方は割引対称（詳細は別紙参照）

風邪のような症状があるお客様は、ご参加を自粛くださいますようお願いいたします。

学校法人 三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校

中国料理 准教授

藤田 晃司（ふじた こうじ）



辻学園調理技術専門学校（現：辻学園調理・製菓専門学校）にて幅広く調理教育を受ける。卒業後、辻学園に務め調理の知識や技術を研鑽し中国料理の講師として多くの調理師を教育し、要請活動に専心する。また業界の発展の為、日本中国料理協会大阪支部の役員を務める。

【菜单（ツアイダン）～メニュー～】

●涼拌白葱絲（リャンパンツォンスー）
～白葱の香味和え～

●沙拉黄尾魚滑（サーラーホワンウェイユイホア）
～白葱とかぼすブリのカレパッチョ風～

●糖醋白葱捲肉（タンツーハイツォンジュアンロウ）
～白葱の豚肉巻き、酢豚～

●四宝蒸香湯（スーパオジョンシャンタン）
～白葱と大分椎茸の蒸しスープ～

●翡翠炒飯（フェイツイーチャオファン）
～白葱たっぷりヒスイ炒飯～

【お申込み方法】

market1@kyoka.co.jp

お申込みはメールにて

①申込必要 下記をご明記の上、メールにてお申込み下さいませ。

※必須項目→氏名、住所、電話番号、年齢（年代でも可）

（個人情報については、本料理教室に関する各種連絡のみ使用いたしますので、予めご了承下さい。）

②1週間前よりキャンセル料金が発生いたします。

③応募多数の場合抽選とさせていただきます。

④料理教室終了後、アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡しいたします。

場所：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」

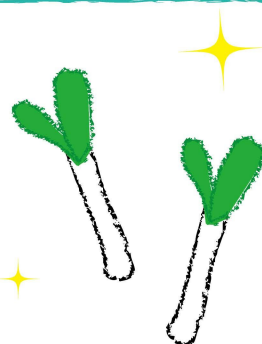
住所：〒600-813 京都市下京区中堂寺南町 130-2

アクセス：JR 嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

お問合せ：080-6194-2343 京都青果合同株式会社 マーケティング部 【担当 伊藤】

お問合せ時間：8:00～16:00（水・日・祝日以外）

主催・協賛：JA 全農おおいと・大分県



フェイスブック・インスタグラム
料理教室の情報のせています！

検索【京果 おおきに】



Instagram