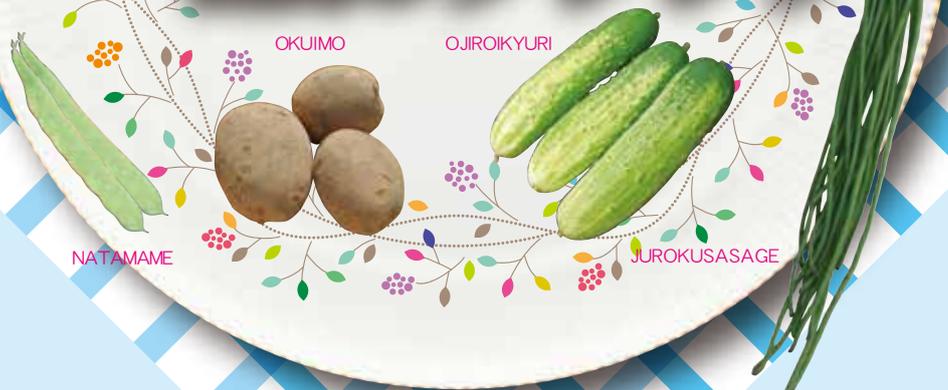


第5回いわき昔野菜プレミアム料理教室

主催／いわき市 農林水産部 農業振興課

いわき昔野菜で 初夏のフレンチ



写真の食材はイメージです。実際に使用する野菜は変更になる可能性もございます。



第5回講師

是枝 幸雄氏

ラ・フォンローズ

(いわき市平新田前3-12)

鹿児島県出身。

東京プリンスホテルを経て単身フランスへ。リヨンのオーベルジュ・ドゥ・フォンローズ他で修業を重ね、日本人として初めてミシュランから一つ星を認められた中村シェフに師事。

1993年、ラ・フォンローズをオープンし、「お客様ひとりひとりにご満足いただけるようお好みに合わせたコースメニュー」をコンセプトに、県内産のものを中心に、安全かつ安心な旬の食材を取り入れたコース料理を展開している。自身も、市内の畑で、ポアロ、アーティチョーク、ピーツなどの西洋野菜を栽培。新鮮野菜をふんだんに使った本格派フランス料理が、常連客に喜ばれている。

日時
2014年7月8日(火曜日) 10:30~14:00

場所／いわき市立中央台公民館

材料費／1,000円

定員／20名 **お申込者多数の場合、
抽選とさせていただきます。**

ご持参頂くもの エプロン・三角巾・メモ帳・筆記用具

お申込み方法 ※頂いた個人情報を第三者に無断で開示することはありません。

下記申込用紙に必要事項をご記入の上、郵送またはFAXで7月3日(木)午前中(必着)までにお申し込みください。E-mailでも受け付けております。申込者多数の場合、抽選とさせていただきます。受講者(当選者)には7月4日(金)中に電話でご連絡致しますので、必ず日中に連絡のとれる電話番号をご記入下さい。

(記入漏れがある場合、抽選の対象からはずれてしまいますのでご注意ください。)

イベント予告

7/12 sat.

8/3 sun.

第2回・第3回

未来の種

(社) SEEDS OF LIFE のジョン・ムーア氏によるオーガニックワークショップです。第1回ご参加の方は、育成中のペットボトルシードバンクをご持参下さい。



8/9 sat.

第4回いわき昔野菜体験教室

かんぴょう作り体験会

(会場:いわき市暮らしの伝承郷 10:00~12:00 申込不要)

8/26 tue.

ララシャンスいわきのシェフ 湯本修平氏による

第6回 いわき昔野菜プレミアム料理教室

詳細は後日。受講ご希望の方下記までお問い合わせ下さい。

第5回いわき昔野菜プレミアム料理教室参加申込書

お名前

日中ご連絡のつく電話番号

ご住所(〒

—

)

お申し込み・お問い合わせ先

■開催事務局

いわきリエゾンオフィス企業組合

〒970-8026 いわき市平作町2-1-9 エスビル2F

TEL 0246-35-1430 FAX 0246-35-1431

E-mail: info@iwaki-liaison.co.jp

http://www.iwaki-liaison.co.jp

今回お申し込みをされた動機を簡単にご記入ください。