

食育  
地産地消  
講座

一流シェフが教える!

福岡県産食材を使った

# 料理教室

福岡県産の  
おいしい食材にしっかりと学びましょう!

11/30<sup>±</sup>  
10:00-13:00

## 舟木シェフ直伝! 福岡の おいしい幸せランチ



※イメージ

プロの料理人から福岡県産食材の魅力や調理のコツについて学びながら楽しくランチプレートを作ります。

場 所 クローバープラザ  
福岡県春日市原町3丁目1-7

参加費 お一人様 2000 円

講 師 舟木 慧氏  
[世界料理オリンピック 2020 メダリスト]

福岡県福岡市出身。2016年トックドールコンテスト九州大会にて優勝、全国大会準優勝をはじめ数々のコンテストでの受賞歴を誇る。2020年ドイツで行われた世界料理オリンピックにて銅メダルを獲得。現在は福岡県福岡市にてシークレットレストランKのオーナーシェフを務める他、福岡をはじめ九州各地の多くの現場で腕を振るう。栄養士、食品表示診断士、野菜ソムリエプロ、穀物マイスター、野菜&フルーツアドバイザーの資格を持つ、「食のスペシャリスト」。



12/4<sup>水</sup>  
19:00-21:00

## 山内シェフ直伝! 栄養満点 簡単クリスマスディナー



※イメージ

プロの料理人から福岡県産食材の魅力や豆知識について学びながら、クリスマスディナーにぴったりなメニューを作ります。

場 所 福岡市健康づくりサポートセンター  
あいれふ  
福岡県福岡市中央区舞鶴2丁目5-1

参加費 お一人様 2000 円

講 師 山内 孝行氏  
[一般社団法人 全日本司厨士協会福岡支部 支部長]

福岡県北九州市出身。ホテルニューオータニ博多にて、レストラン統括料理長、副総料理長を務めたのち、2017年より、一般社団法人全日本司厨士協会福岡支部支部長に就任。東筑紫高等学校食物科にて非常勤講師を務め、未来を担う料理人の育成に従事。2019年調理師関係功労者厚生労働大臣表彰を受賞。



申込方法

- 右記の二次元コードより簡易申請システムにアクセスしお申し込みください。
- 同時に2講座のお申し込みも可能です。(応募多数の場合は抽選)

申込締切

2024年11月15日(金) 17:00まで

申込はこちらから▶



※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。参加の可否については11月20日(水)までにfukuokashokuiku@idea-p.co.jpより通知します。  
※食材の関係上、11月27日(水)以降のキャンセルは、キャンセル料が発生します。※持ち物等当日の詳細については、後日参加決定者にのみ通知します。

問合せ 「食育・地産地消講座」運営事務局  
TEL. 0120-96-8985 [イデアパートナーズ株式会社]

主催 食育・地産地消ふくおか県民会議  
(事務局：福岡県農林水産部食の安全・地産地消課)

留意事項：「食育・地産地消県民運動」の取組を広く皆さんに知っていただくため、講座の様子を写真や動画で撮影し、HPやチラシ等の広報資料及び行政資料に使用させていただくことがあります。