



## 令和元年度 食育・地産地消講座 第2回

### シェフ直伝！旬の県産食材を使った料理教室 ～プロの料理人による料理教室～

第2回は、宗像市神湊にある「オテルグレージュ」の総料理長の兵頭賢馬さんを講師に、旬の県産食材を使用した料理教室を開催します。海外の3ツ星レストランの勤務経験もある講師の実演と実習により、料理や盛り付けなどのコツをプロが直伝します！  
楽しくワンランクアップしてみませんか？  
是非お気軽にご参加ください。ご応募お待ちしております！！

#### 《当日のメニュー》

- ★カリフラワーのグラタン
- ★県産豚を使ったポークジンジャー
- ★トマトのシャーベット

※食材の仕入れの都合により、メニューを変更する場合があります。

日時：12月12日（木）11:00～14:00  
(10:30～受付開始)

場所：クローバープラザ 調理実習室  
(春日市春日原町3-1-7)

アクセス：JR春日駅より徒歩1分

定員：20人（申込先着順。定員になり次第締切）

参加費：1,000円（税込）

講師：オテルグレージュ 総料理長 兵頭 賢馬さん  
(オテルグレージュHP：<https://www.greges.jp/>)



#### <参加申込方法>

参加申込書をメール又はFAXでご提出ください。申込書がダウンロードできない場合は、①参加者全員の氏名 ②年齢 ③当日の緊急連絡先(携帯電話)を明記の上、お申込みください。申込書URL：<http://f-ouen.com/webdata/file/5dd747b09927a.docx>

申込締切：12月9日(月)17:00まで(定員になり次第締切)

主催・問合せ：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)

TEL:092-643-3575 FAX:092-643-3573 電子メール：[ouendan@pref.fukuoka.lg.jp](mailto:ouendan@pref.fukuoka.lg.jp)