



## 令和元年度 食育・地産地消講座 第3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3回は、八幡西区にある「ビストロ ブッフドール」中田総料理長を講師に迎え、旬の県産食材を使用した料理教室を開催します。国際的な賞を多数受賞されているプロが料理や盛り付けなどのコツを伝授します！

ご家庭の料理を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》

- ★鯛のポワレと白ネギのエチュベ（※）シャンパンのソース
- ★若松産春キャベツのスープ
- ★オレンジ風味のフォンダンショコラ

※エチュベ・・・フランス語で蒸し煮という意味  
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：1月29日（水）10:30～13:30

（10:15～受付開始）

場 所：北九州市立男女共同参画センター・ムーブ 料理室  
（北九州市小倉北区大手町11-4）

アクセス：西鉄バス「ソレイユホール・ムーブ前」下車  
徒歩1分

定 員：20人（応募多数の場合は抽選となります）

参加費：1,000円（税込）

講 師：ビストロ ブッフドール 総料理長 中田 薫さん

（ビストロブッフドールHP：<http://www.bistro-boeufdor.com/>）



#### ＜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/5e15204600b8a.docx>

申込締切：1月22日（水）17:00まで（応募多数の場合抽選）

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)