



ブチ質沢な絶品料理をシェフとつくろう!

2021年 **3月30日(火)**
11:00~12:00

Zoomの配信環境がある方なら
どなたでも
ご参加
いただけます

オンライン開催

オンライン会議アプリ「Zoom」にて生配信を行います。
「Zoom」配信環境がある方ならどなたでもご参加いただけます。

レクチャー参加

希望者の中から抽選で5名様に、講師からのレクチャーを受けながらご自宅で一緒に調理していただきます。
※食材は各自ご準備ください。

定員/5名程度(抽選)
申込締切: 2021年3月22日

視聴参加

レクチャーを受けない方も、ぜひ一緒に調理をお楽しみください。質疑応答も受け付けますので、ふるってご参加ください!

定員/60名
申込締切: 2021年3月29日

第5回 Zoomを使ったオンラインレッスン!

福岡の食を楽しむ! シェフに学ぶ料理講座

**おうち時間で
春の季節を味わおう!**

menu

『福岡県産^{さわら}鯖のムニエル 焦がしバターソース』
『鞍手郡味宝卵のフレンチトースト』

講師:
西鉄グランドホテル レストラン
ラ・カスカドゥ 料理長
もとなり

永川 元就氏

申込方法(レクチャー参加・視聴参加共通)

下記によりお申込みいただくと、イベントURLと必要な食材リストを後日メールでお送りいたします。

※写真はイメージです。実際のメニューと異なる場合がございます。

申込方法 福岡の食を楽しむ! シェフに学ぶ料理講座 **おうち時間で春の季節を味わおう!**

右のQRコードの申込フォームよりお申込みいただくと、
イベントURLと必要な食材リストを後日メールでお送りします!

(レクチャー参加締切: 2021年3月22日/視聴参加締切: 2021年3月29日)

※QRコードが読み込めない場合、①氏名②メールアドレス③日中連絡のつく連絡先④レクチャー参加申込の場合、その旨を下記までメール又はFAXいただくことでお申し込み可能です。必ず件名に「第5回 食育・地産地消講座 参加申込」と明記してください。なお、レクチャー参加申込の場合、次の留意事項に同意いただいたと見なしますのであらかじめご了承ください。

留意事項: 「食育・地産地消県民運動」の取組を広くみなさんに知っていただくために、講座の様子を写真や動画で撮影し、ホームページやちらし等の広報資料、白書等の行政資料に使用させていただくことがあります。(参加者の顔は映りません。)

こちらより
お申込ください



主催/お問い合わせ 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 メールアドレス ouendan@pref.fukuoka.lg.jp