



県産小麦麵の「もちもちパスタ」

きのここと鶏のトマトソース

シェフ直伝!!

第2回食育・地産地消講座

福岡県産の小麦粉でつくられた麵が主役、もちもち触感をパスタで楽しめます。

旬の県産食材をふんだんに使用したサラダとスープを副菜に添えて、冬の味覚を存分に楽しんでいただくメニューです。

福岡県産
食材を使用した
料理講座

開催日時

12/3 2023 日 10:30 - 12:30

・場所：福岡市健康づくりサポートセンター あいれふ

・定員：20名程度 ・参加費：1,000円

※応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

抽選の結果は、11月22日(水)までに参加決定者のみにメールでお知らせします。

※キャンセルは11/29(水)までにご連絡ください。食材の準備の関係上、11/29(水)以降のキャンセルについては、食材費全額を頂戴いたしますので、お申込の際は十分ご注意ください。

※詳細については参加決定者に後日メールでお知らせします。

その他、ご質問等ございましたら、下記のお問い合わせまでご連絡ください。

MENU

- ・県産小麦麵のもちもちパスタ きのここと鶏のトマトソース
- ・サラダブーケ
- ・季節の野菜のポタージュ

講師

舟木 慧 氏



(一社)全日本司厨士協会福岡支部 会員
シークレットレストランK オーナーシェフ

中村学園大学栄養科学部を卒業後、タカクラホテル福岡洋食部に入社。セカンドシェフとして厨房の指揮をとる。その後ジビエ料理専門店CARNEで店長として店舗運営を行い独立。

さまざまな経験を活かして企業での商品開発やメニュー提案などのアドバイザーとして活動したり、地域活性活動にて料理提供や料理教室などを行う。

また、全国でも数少なく九州唯一の女性氷彫刻師として各地のイベントにて氷彫刻の腕を披露している。

2020年ドイツで行われた世界料理オリンピック個人部門にてブロンズメダル獲得。

申込方法

第2回食育・地産地消講座
県産小麦麵のもちもちパスタ きのここと鶏のトマトソース

右の二次元バーコードよりお申込みください。

※二次元バーコードが読み取れない場合、右の「申込応募先」までメール(又はFAX)にてご連絡ください。申込みのご案内をお送りいたします。

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。

主催/講座に関するお問い合わせ：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

申込締切
11月19日(日)



▲こちらより
お申込ください

申込応募先

食育・地産地消講座運営事務局(株式会社談)

TEL:092-761-8057

FAX:092-761-8138

メールアドレス:shokuiku-seminar@dankk.co.jp