



第1回 食育・地産地消講座

アウトドアでもいけちゃう!

かんたん本格派料理教室

※画像はイメージです。



キッチンでも、アウトドアでも!
福岡県産食材・秋の旬野菜を使った
本格派料理2品をシェフから直伝!

糸島産豚肩ロースのコンフィ バルサミソース
彩り県産野菜のアヒージョ バケットと共に



全日本厨士協会
三島 利成 氏

ホテルニューオータニ博多調理部洋食調理
シェフ在任中は、プロの料理人やプロを目指
す料理人に向けた知識と技術の本格的体験
セミナー「ザ・料理人講座」で講師を勤め、現在
は実家の福岡市西区周船寺で農業を行う。

■経歴
昭和45年生まれ
大阪あべの辻フランス料理専門カレッジ卒業
平成2年 ホテルニューオータニ博多入社
平成17年 「第11回 日経レストラン メニュー
グランプリ」グランプリ受賞

福岡県産
食材を使用した
料理講座

Zoomで
直接受講もできる
オンライン
無料開催

2021年

10月2日(土) 11:00
12:00

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。

定員 / 25名程度

- ・講師からのレクチャーを受けながら一緒に調理される方は、
各自で食材をご準備ください。
- ・視聴のみの参加も可能です。
- ・参加者の皆さんから質疑応答も受け付けますので、ふるってご参加ください!

※ 詳細については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。

申込方法

第1回 食育・地産地消講座 アウトドアでもいけちゃう! かんたん本格派料理教室

右のQRコードの申込フォームよりお申込みください。(参加締切:2021年9月23日)

※QRコードが読み込めない場合、下記の応募先までメール(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、ホームページやチラシ等の広報資料、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。)

申込応募先 食育・地産地消講座運営事務局(株式会社社) TEL:092-761-8057 FAX:092-761-8138
メールアドレス:shokuiku-seminar@dankk.co.jp



▲こちらより
お申込ください

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