

とやの潟 ウィンターキッチン2017 大人キッチン

2/19 (日)
9:20~12:30

@いくとぴあ食花
食育・花育センター
調理実習室

潟の漁師・シェフとつくる、 ここだけの食を一緒に。

地域の魅力として鳥屋野潟の食を伝えるために、地域の大人が鳥屋野潟の魚を調理し、自ら味わい楽しむ体験版キッチンです。

[メニュー] ボラのバターソテー、鯉のカルパッチョ、
鯉のつみれカレースープ、ボラのフライ タルタルソース
※メニューは変更する場合があります。

[定員] 40名
[参加費] 1人1,000円
[持ち物] エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク

鳥屋野潟の旬を
一緒にお料理しましょう!



講師 シェフ 佐藤さん
講師 漁師 増井さん

お申し込み FAX 025-385-7586 申し込み締切 | 2/12(日)
(U・STYLE)

参加者氏名

代表者連絡先

参加者氏名

お問い合わせ・お申し込み | 株式会社U・STYLE

新潟市中央区上沼651 TEL 025-385-7585 / MAIL toyanogata.winterkitchen@gmail.com

Facebook: とやの潟ウィンターキッチン



WEB: toyanogata-winterkitchen.localinfo.jp/

