

食育
講座

料理長に学ぶ 板前さん体験

秋分の日
特別企画



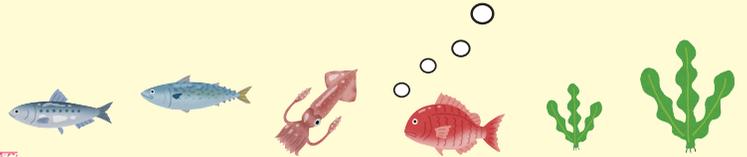
かっこいい

かわいい

板前さんになろう!

内容

子どもたちが、イカさばきに挑戦!!



和食の料理長に指導を受けながら子どもたちがイカさばきに挑戦!! イカをさばいて料理をつくり、日本の伝統料理や、日本の食文化を学びます。この機会に、福岡の食材のすばらしさ、日本料理のすばらしさをお子さまと一緒に改めて見直してみませんか?(※当日はお子さまだけでのご参加になります。)

概要



2020年9月22日(火)

教えてくれる先生

平川 泰司 (ひらかわ・たいじ)

加賀屋 博多店 料理長兼店舗責任者
西日本佐藤調理師会 常務理事

主に関西を中心に、
料亭・割烹・ホテルで修業。
2006年 株式会社加賀屋に入社。
その後、金沢や大阪など数店舗の
料理長を歴任。
2011年 加賀屋 九州初出店に伴い、
加賀屋博多店料理長兼店舗責任者に
就任。現在に至る。

みんなでたのしく
がんばりましょう!



時間：10:30～13:00
会場：食文化スタジオ3F
対象：小学1年生～6年生
定員：子ども16名
受講料：2,500円(税込)
申込締切：2020年9月8日(火)

イカさばきから
調理までできるだけ
がんばって
1人でやってみよう!

※ 締め切り以降はお電話でご確認ください。
※ 応募多数の場合は、抽選になる可能性がございます。



facebook&instagram

スタジオ情報をお届け♪



"いいね"
お待ちしております。

西部ガス 食文化スタジオ

検索

■申込方法・応募先

FAX、ハガキ、HP、TELより必要事項をご記入の上お申込みください

- ①講座番号・講座名 9月 200903 「食育講座」とご記入下さい
- ②お名前(フリガナ) ③西暦・生年月日(年齢) ④(〒)ご住所
- ⑤電話番号(日中のご連絡の可能な番号) ⑥職業 ⑦性別
- ⑧メールアドレス(お持ちの方)

<ハガキ> 〒810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛
<FAX> 092-531-2101
<HP> URL: <http://www.syokubunka-studio.jp>

■お問合せ先 ☎092-535-2505 休館日：毎週日曜日・臨時休館あり 営業時間：10:00～17:00

- 応募多数の場合は抽選とさせていただきます。また、応募数が一定に満たない場合は、開講しない事もございますのでご了承ください。
- 結果については、締め切り後1週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
- 食物アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません。

【個人情報の取り扱いについて】
西部ガス株式会社は、今回お申し込みの際にご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォームに関する商品サービス情報のお知らせ(ダイレクトメールの送付)などに利用させていただきます。

FAX申込欄 9/22 200903 食育講座

ふりがな 氏名		性別		生年月日 (西暦)	. . (年生)
住所	〒				電話
学校名			E-MAIL		