

「クッキングサロン ハマッ子」

料理講習会のご案内

JA横浜では、講師に横浜元町『霧笛楼』取締役総料理長 今平 茂 氏をお迎えし、料理講習会を開催します。皆様のご参加をお待ちしております。

- ◆日 時 平成30年7月19日(木)
受付13:30～ 開始14:00～15:30(終了予定)
- ◆場 所 「クッキングサロン ハマッ子」
JA横浜都筑中川支店3階 都筑区中川中央1-26-6
横浜市営地下鉄センター北駅 2番出口より徒歩1分
- ◆内 容 ♪講話「横濱フレンチ」について
♪講習「家庭で作る横濱フレンチ」
 - ◎基本の西洋ダシの作り方と
その残った材料を使った「まかない食」
 - ◎季節の夏野菜と豚バラ肉の軽いフリカッセ
オリーブブライスの「日本茶風味」と共に
 - ◎冷製・西洋茶碗蒸し風 地元・横浜の「海と畑のソース」
※調理実習はありません。



～講師プロフィール～ 霧笛楼・取締役総料理長 今平 茂 氏

横浜生まれ。学生時代に喫茶店のアルバイトがきっかけとなり料理の道を目指す。三崎水産高校で食品の製造、科学、衛生等も学び、卒業後都内のレストランに就職、矢島政次氏に師事し西洋料理を学ぶ。その後、勤務の傍らフランス各地を巡る。霧笛楼開店当初から副料理長としてレストラン運営に携わり35歳の時に総料理長に就任。現在は、地産地消推進活動や後進育成にも力を入れ、市内小中学校での食育活動や調理師専門学校での指導、また、横浜市民病院での病院食監修など、横浜の食文化を伝える活動にも積極的に参加している。横浜市食育フォーラムの委員や食文化発展に寄与するNPO法人「横浜ガストロノミ協議会」設立にも携わり、理事長を務める。
第22期 横浜マイスター称号・受賞。

- ◆参加費 500円(当日ご持参ください)
- ◆定 員 40名(先着順・要事前予約)
- ◆持 ち 物 参加費・筆記用具
- ◆申込方法 電話又はJA横浜クッキングサロンHPよりお申し込みください。

<http://ja-cookingsalon.jp/>

お申し込み・問い合わせ

地域ふれあい課 ☎045-942-2312 受付9:00～16:00(土・日・祝日を除く)

※ キャンセルの場合は、7月17日(火)よりキャンセル料として全額お支払いいただく事になりますのでご了承ください。

キャンセルの場合は早目の連絡をお願いいたします。尚、キャンセルの受付は電話のみとさせていただきます。

※ WEBからのお申し込みで、返信が届かなかった場合は、問い合わせ先までお申し込みの確認をお願いいたします。

※ お申し込みいただいた個人情報、当イベントを開催・運営するにあたり必要となる業務にのみ使用し、厳重に管理いたします。

※ お車でのご来場を禁止させていただきます。お車でお越しの際は近隣の駐車場をご利用ください。ご協力をお願いいたします。