



2015

しじょう

市場で学ばず作る食べる



やさしい・くだもの料理教室

市場から仕入れた新鮮な旬の野菜・果物をたくさん使ったお料理教室を開催します。
札幌市中央卸売市場では、普段不足しがちな野菜・果物をたくさん取り入れた美味しいメニューを、料理教室を通じてご紹介していきます。

会場

札幌市中央卸売市場(札幌市中央区北12条西20丁目)管理センター2階 調理室
無料駐車場あり(要予約)、地下鉄・二十四軒駅より徒歩10分

開催要項

開催時間は各回とも午前10:00~13:00
※6月14日(日)漬梅教室のみ 午前10:00~12:00 午後13:00~15:00

日程	講師・テーマ	参加費	定員
6月14日(日)	我が家で出来る漬梅教室 2回開催 午前10:00~12:00/午後13:00~15:00 梅で有名な産地より講師をお招きして、梅干しや梅酒の漬け方を教えていただきます。	無料	午前/一般48名 午後/一般48名
7月4日(土)	札幌ベルエポック製菓調理専門学校 副校長 料理研究家 小笠原登志子先生 子どもがよろこぶ夏野菜たっぷり料理	1組700円	親子21組
7月11日(土)	料理研究家 東海林明子先生 夏野菜のうまみを引き出す料理	1組700円	親子21組
7月18日(土)	北海道食育コーディネーター・北海道文教大学非常勤講師 山際睦子先生 夏だよ! 元気パワー料理教室	1組700円	親子21組
8月1日(土)	光塩学園調理製菓専門学校 日本料理講師 田安透先生 親子で作る夏の彩り御膳	1組700円	親子21組
8月8日(土)	お料理サロンうららか主宰 坂下美樹先生 旬の野菜で野菜氷を作って、いろいろな料理に活用しよう!	500円	一般42名
9月17日(木)	ヨーロッパ文化・イタリア料理研究家 池亀エルマンナ先生 気さくなイタリア人先生による伝統の家庭イタリア料理	500円	一般42名
10月2日(金)	KKRホテル総料理長 大江廣嗣先生 ご家庭で作れるフランス料理の家庭ランチ	500円	一般42名
10月9日(金)	グランドホテル総料理長 小泉哲也先生 家庭で出来る洋食屋メニュー	500円	一般42名
10月15日(木)	パークホテル洋食副料理長 舟橋裕司先生 今年の流行“健効”グルメを作ろう!	500円	一般42名

お申込方法 希望日の3週間前までにハガキまたはFAXにてご応募を受け付けております。
それぞれの料理教室で、ご希望があれば料理教室実施前に市場見学をする事が出来ます。(8:30~9:30を予定) 下の必要事項を必ず明記の上でご応募ください。

- ①郵便番号 ②住所 ③氏名(ふりがな必須・親子の場合お子さまの氏名も必須)
 - ④年齢(親子の場合はお子さまの学年も必須) ⑤お電話番号・FAX番号
 - ⑥市場見学の希望する・しない ⑦駐車場の要・不要
- 以上をご記入の上、ハガキまたはFAXでお申込ください。参加費は当日頂戴いたします。
※親子の回は小学生または中学生のお子さま1名と保護者1名の2名限定となります。

ハガキ 〒060-0012
札幌市中央区北12条西20丁目 丸果札幌青果(株)内
青果部運営協議会
「やさしい・くだもの料理教室」事務局行

FAX 011-631-0023

※定員を上回る場合は抽選を行ない、当選者のみご連絡いたします。 ※お預かりした個人情報は申込内容の確認や料理教室に関する事項のみに使用させていただきます。
※ご応募は札幌市在住の方に限らせていただきます。 ※料理教室の様子は札幌市中央卸売市場のホームページ等に掲載させていただきますので、あらかじめご了承ください。

【お問合せ先】TEL 011-641-5440 (受付時間は水・日を除く9:00~12:00、13:00~16:00) (電話でのお申し込みは受け付けておりません)

主催/札幌市中央卸売市場 青果部運営協議会
後援/札幌市、札幌市教育委員会、札幌市PTA協議会 協力/札幌市調理師団体連合会(漬梅教室は主催:和歌山県みなべ町役場、協賛:JA紀州・和歌山県農連)