

2018

市場見学付き

しじょう

# 市場で学ぶ作る食べる やさしい・くだもの料理教室



会場

札幌市中央卸売市場(札幌市中央区北12条西20丁目)  
無料駐車場あり(要予約)、地下鉄・二十四軒駅より徒歩10分  
※7月31日(火)の教室のみ会場がサッポロさとらんどになります。

時間

8:45~13:00(受付 8:30~)  
※6月17日(日)・7月31日(火)の実施のみ時間が異なりますので、下記の表内の時間をご確認ください。  
※6月17日(日)・7月31日(火)の実施には市場見学は付いておりません。

日程	講師・テーマ	参加費	定員	締切
6月17日◎	我が家でできる漬梅教室 2回開催 午前10:00~12:00/午後13:00~15:00 南高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	5月25日◎
6月23日⊕	料理研究家 東海林明子 先生 親子でお弁当で活躍レシピ料理教室 ※お弁当箱は各自でご持参いただきます。	1組1,000円	親子21組	6月 1日◎
6月30日⊕	光塩学園調理製菓専門学校 日本料理助教授 田安 透 先生 子どもでも安心! 基礎から学ぶ和食料理教室	1組1,000円	親子21組	6月 8日◎
7月31日◎	スープカレーらっきょ オーナーシェフ 井手 剛 先生 10:30~14:00(現地集合・現地解散)(雨天の場合中止になります) サッポロさとらんどにて芋ほり&スープカレー料理教室を開催。	1組1,000円	親子15組	7月10日◎
9月 1日⊕	お料理サロンうららか 主宰 坂下 美樹 先生 親子でチャレンジ! 漬物づくり教室	1組1,000円	親子21組	8月10日◎
9月22日⊕	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講師によるイタリアの家庭料理教室&フルーツカットの実演	700円	一般42名	8月31日◎
9月25日◎	(株)LEOC 運営指導員 鈴木 慎也 先生 お魚捌き&和食料理教室	700円	一般42名	9月 4日◎
9月29日⊕	茨城県千代川青果 野菜ソムリエプロ 石井 真弓 先生 茨城の旬を味わうベジレシピ	700円	一般42名	9月 7日◎
10月16日◎	グランドホテル総料理長 小泉 哲也 先生 様々な調理法で作る料理教室	700円	一般42名	9月25日◎

※親子の教室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1組となります。

お申込方法 上記開催日の各締切日までにハガキ、メール、FAXにてご応募ください。

下の必要事項を必ず明記の上  
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電話番号 ⑥参加希望日
  - ⑦駐車場の要・不要 ⑧このイベント開催を知った情報源(HP・エコチル・区民センター等)
- 以上を明記の上、右記宛先までご応募ください。参加費は当日受付にて申し受けます。

ハガキ 〒060-0012 札幌市中央区北12条西20丁目  
札幌みらい中央青果(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

メール unei@sapporomirai.jp

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。  
※ご応募は札幌市在住の方に限らせていただきます。

※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。  
※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)(お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・茨城県 協賛/公益財団法人 塩事業センター・福山醸造株式会社・オタフクソース株式会社