



2019

しじょう

市場見学付き

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
※6月8日(土)の教室のみ会場がサッポロさとらんどになります。

親子教室がさらに充実!
参加者募集中!

時間

8:45~13:00(受付 8:30~)
※6月8日(土)・6月16日(日)の実施のみ時間が異なり、市場見学も付きません。ご注意ください。

日程	講師・テーマ	参加費	定員	締切
6月8日(土)	ホテルクラビー札幌総料理長 清水 則之 先生 春の味覚グリーンアスパラガス収穫体験とイタリアン料理教室 10:00~13:30(現地集合・現地解散)(雨天の場合アスパラ収穫体験は中止になります) 会場/サッポロさとらんど	1組1,000円	親子12組	5月24日(金)
6月16日(日)	和歌山県みなべ町役場およびJA紀州 2回開催 午前10:00~12:00(集合9:45)/午後13:00~15:00(集合12:45) 我が家でできる漬け梅教室。南高梅で有名な産地より講師をお招きして、梅干しの漬け方を教えていただけます。	無料	午前/一般48名 午後/一般48名	5月24日(金)
6月29日(土)	光塩学園調理製菓専門学校 日本料理助教授 田安 透 先生 および北一藏重商店 フルーツコーディネーター 藏重友恵先生 日本人ですもの。知っておくべき野菜の切り方と和食教室 および夏だ!フルーツ飾り切り盛り合わせ教室	1組1,000円	親子21組	6月7日(金)
7月26日(金)	スープカレーらっきょ オーナーシェフ 井手 剛 先生 夏野菜を使ったスープカレー作り	1組1,000円	親子15組	7月5日(金)
7月27日(土)	株式会社LEOC運営指導員 鈴木 慎也 先生 握りずしをつくらう!	1組1,000円	親子21組	7月5日(金)
9月7日(土)	お料理サロンうららか主宰 坂下 美樹 先生 バランスカフェ飯を作ろう!	1組1,000円	親子21組	8月16日(日)
9月21日(土)	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 イタリア家庭料理を作ろう!	700円	一般42名	8月30日(金)
9月28日(土)	茨城県千代川青果 野菜ソムリエプロ 石井 真弓 先生 市場取扱高第2位の茨城県を知ろう!	700円	一般42名	9月6日(金)
10月15日(火)	札幌グランドホテル総料理長 小泉 哲也 先生 道産野菜でフレンチミニコースを作ろう!	700円	一般42名	9月24日(火)

※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。 ※一般=小学生以上(小学生は保護者の同伴が必要です)

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。

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、開催日1週間前までに当選者の方に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。 ※料理教室の模様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。

【お問い合わせ先】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