

回覧

第1回“だいこん”をテーマにした料理教室

～留寿都村から“だいこん料理”を発信！～

■日時

平成27年12月10日(木) 10:00～13:00

■場所

留寿都高等学校 調理実習室

(住所: 留寿都村字留寿都179-1)

■対象

だいこん料理に興味のある方

■参加費

500円

■持参するもの

エプロン、三角巾、筆記用具

申込締切

12月2日(水)

先着30名

留寿都村は、北海道を代表する“だいこん”の産地です。留寿都村の“だいこん”を全国の人に知ってもらい、来村した人に「おもてなし」ができるよう、私たちみんなで“だいこん”料理を考えてみましょう。

本料理教室は、留寿都村の“だいこん”を幅広く発信することをねらいとし、ルスツリゾートホテルや留寿都高等学校等のご協力を得て、開催するものです。是非、多くの方のご参加をお待ちしています。

◆講師 ルスツリゾートホテル 中華チーフ 浅利篤志氏

◆料理内容

“だいこん”をメインに留寿都産の豚肉などを使用した中華料理です。

試食用として、“だいこん”をたっぷりを使用した点心料理「だいこん餅」もご用意いたします。

◆スケジュール

9:30受付開始 10:00料理教室開始 12:00～13:00 実食・情報交換

第2回目のご案内 (平成28年2月上旬)

・講師 ルスツリゾートホテル 総料理長 安東世治氏

・料理内容 “だいこん”を使用した洋食料理

◇主催 一般社団法人ルスツ産業振興公社 (道の駅230ルスツ)

◇協力 ルスツリゾートホテル、留寿都高等学校、JAようてい女性部留寿都支部、JAようてい留寿都支所、留寿都村、後志総合振興局後志農業改良普及センター

参加申込書 (12月2日〆切)

ルスツ産業振興公社 (道の駅230ルスツ) 「担当 本田」 までお願いします。
このままFAX送付いただいて結構です。

FAX 0136-55-5282 電話 0136-47-2120

ご参加者のお名前をお書きください

①組織名

②お名前

③住所 〒

④電話

⑤FAX