

やまがた^{こめ}米^こっ粉クラブ

<http://yamagata-komeko.jp>



第2回 米粉料理教室のご案内

山形県では、一般家庭における県内産米粉及び米粉商品の消費を促進するため、県内の美味しい米粉を使って米粉料理教室を開催しています。

第2回目は、白鷹町のイタリアンレストラン「トラットリア ピッツェリア シャッタカ」の安達稔シェフを講師にお迎えして「野菜たっぷり米粉のピッツァ他」を作ります。

安達先生は、鶴岡市の人気店「アル・ケッチャーノ」や、本場イタリアで修行された本格派。厳選した地元野菜をふんだんに使用したお料理はとても人気で、県外にも多くのファンがいます。手軽に美味しい米粉のイタリアン料理を考えて下さいました。この機会にぜひご参加下さい。



▲「シャッタカ」安達稔先生
店名は「白鷹」を訛ってつけられたそうです。



- < 講師 > 安達 稔先生 (トラットリア ピッツェリア シャッタカ)
- < 日時 > 平成 26 年 8 月 5 日 (火) 午前 10 時半～午後 1 時半
- < 場所 > 白鷹町鮎貝ハーモニープラザ (1 階 調理実習室)
〒992-0771 山形県西置賜郡白鷹町鮎貝 3994-7
- < 定員 > 16 名 (定員になり次第、締切とさせていただきます。)
- < 参加費 > 無料
- < 持ち物 > エプロン、三角巾など調理に適した服装、
手ふき用タオル、筆記用具などをご用意下さい。

お申し込み方法

ホームページか電話でお申し込み下さい。
応募締切… 7 月 31 日 (木) まで (先着順)

※定員になり次第、締切とさせていただきます。お早めにお申し込み下さい。

ホームページ

『やまがた米っ粉クラブ』の公式サイト
<http://yamagata-komeko.jp/>
※料理教室参加者募集ページの申込みフォーム
からお申し込み下さい。

電話

株式会社ステップアップコミュニケーションズ
(米粉料理教室申込み係)
023-632-7226 (担当: 千葉・豊田)

参加資格

「やまがた米っ粉クラブ」への
会員登録をいただける方。

やまがた米っ粉クラブは、本県産米を使った米粉食品の認知度向上及び消費拡大のため、米粉関係者及び県民が一体となって、平成 23 年 1 月に発足したものです。米っ粉クラブの会員になると、米粉に関する情報を受けたり、米っ粉クラブのイベントなどに参加できます。参加費や年会費などは一切かかりません。

お問い合わせ

受託 / (株) ステップアップコミュニケーションズ

電話 023-632-7226 (担当: 千葉・豊田)
E-mail info@yamagata-komeko.jp