

やまがた^{こめ}米^こっ粉クラブ

<http://yamagata-komeko.jp>



第3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3回目は、酒田市のフレンチレストラン「ロアジス」の毛屋健シェフを講師にお迎えして「米粉のフレンチ」を作ります。

海、山、庄内平野に囲まれた酒田ならではの豊かな食材と、米粉を使って、ご家庭でも簡単に出来るオシャレで美味しいフレンチを教えてくださいます。

この機会にプロの技を学んでみませんか？皆様のご参加をお待ちしております。



▲写真はイメージです。

menu

米粉の
フレンチ



▲フレンチレストラン「ロアジス」
毛屋 健 先生

米粉と、庄内酒田の豊かな食材を使って美味しいフレンチを作ります。

- < 講師 > 毛屋 健 先生（フレンチレストラン「ロアジス」）
- < 日時 > 平成 26 年 8 月 27 日（水） 午前 10 時半～午後 1 時半
- < 場所 > マリーン清水屋 5 階
酒田天然ガスクッキングスペース G-pal
〒998-0044 山形県酒田市中町 2-5-1
- < 定員 > 12 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…8月25日（月）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