定員20名
参加者募集!!
参加費無料

Gibier made in TOYAMA
とやまジビエ

料理画像はイメージです

おうちでかんたん「とやまジビエ」調理講習会

今、注目を集める「とやまジビエ」（富山県産イノシシ肉）を使用して、安全に美味しくいただくための家庭料理を学んでみませんか。
当日は調理実習を行いますので、エプロンと三角巾、筆記用具をご持参ください。

日 時 平成31年1月12日 土 11:00~13:00
〈受付10：45開始〉

会 場 黒部市立中央公民館 1階 調理室 黒部市宇奈月浦山2100-2

申込方法 下記申込書に必要事項をご記入のうえ、郵送またはFAXにてご応募ください。
e-mailでも受付けております。 ※定員になり次第締め切ります。

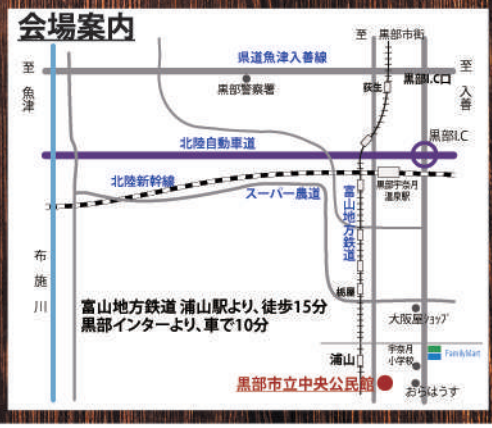
お申込み・お問合せ先 株式会社ジェック経営コンサルタント ＜担当／柴＞
〒930-0805 富山市湊入船町3-30 TEL：076-444-0035

【主催】 富山県

講師 **山崎 亮子** 氏
（管理栄養士・料理研究家）

「おいしい食べ物は、人を幸せにする」を実践すべく、自宅で季節ごとに料理教室を開催。また、地方情報誌やカタログなどのフードコーディネート、レシピの提案や、講演会でも活躍中。季節の素材を取り入れた、簡単でワクワクする料理をご紹介いただきます。

会場案内



「とやまジビエ」調理講習会参加申込書

FAX：076-444-1135
メール：toyamagibier@jeckc.com

お名前

日中ご連絡のつく電話番号
— —

ご住所（〒 ー ）

申し込み先メールアドレス

※頂いた個人情報を第三者に無断で開示することはございません。