



国分寺支店
カルチャー
講座

料理教室

カワセミの
ムーちゃん と サッチャン © JA東京むさし



国分寺の春を楽しむ

お料理教室



旬の市内産農産物を使って、おいしいお料理を作りますか？

料理研究家・東京家政学院大学非常勤講師

講師 **おばま由紀 先生**

1983年フランス「コンドnbrルー」卒（グラン・ディプロム修得）。「ルノートル製菓学校」「ラ・ヴァレンヌ料理学校」や、ミシュラン2ツ星（現在3ツ星）「ギィ・サヴォア」にて研修。1997年より自宅にて料理教室「モン・プレジール」を主宰する。2012年より東京家政学院大学非常勤講師。新聞・雑誌などにレシピを提供するなど活躍している。国分寺市在住。



イメージ

日時 **5/11** 10:30 ~
13:30 (予定)

持ち物 エプロン・三角巾
タオル・ふきん

場所 国分寺支店 2階セミナールーム

定員 **16名**
※定員になり次第締め切り

内容 ・野菜のラグー手作りパスタ
・イチゴのパルフェ

費用 **1,500円**
※当日受付でお支払いください

主催・申込み **国分寺ファーマーズ・マーケット**

042-324-2115 まで(水曜定休日)

お電話または店内備付けの申込用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ちください



JA東京むさし

国分寺支店