



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



行事食を楽しむ お料理教室 ～七夕～



七夕の日にかかせないものは素麺です。なぜでしょうか・・・？七夕の由来を知り、市内産の野菜を使った行事食を作りましょう。家庭で楽しめる七夕飾りもご覧いただけます。

フードコーディネーター

講師 **竹山 玲子 先生**

出版社勤務を経てスタイリストとして独立。雑誌、書籍、CM等の料理のスタイリングを中心に活躍しつつ豊富な経験と知識を活かし、フードコーディネーターとして料理制作にも携わる。和洋中それぞれの料理の伝統を踏まえながら、今の時代に合った洗練されたコーディネートが好評を得ている。四季折々のしつらいにも造詣が深い。



イメージ

日時

6/22 10:30～
木 13:30(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・夏野菜のドライカレーのせ素麺
- ・きゅうりのサラダ
- ・ミックスナッツの醤油がらめ
- ・ラッシー

主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115まで(受付時間:午前11時～午後5時)

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

持ち物

エプロン・三角巾
タオル・ふきん

定員

12名
※定員になり次第締め切り

費用

1,500円
※当日受付でお支払いください



JA東京むさし

国分寺支店