

親子で 楽しく♪ 美味しく♪ 学んでみませんか！

みやざきっ子 Cooking Room ～親子で学ぶ食育セミナー～

大人 2,500円
小学生 1,500円
ランチ付

＜平成27年1月18日(日)に宮崎観光ホテルで開催＞

イタリアンレストラン「プリマベラ」(さいたま市浦和)の大山五夫オーナーシェフによる食育セミナーの参加者を募集しています。

イタリア料理に必ず出てくる言葉「アルデンテ」＝「歯ごたえ」をキーワードに『噛むこと』の重要性と家庭の食卓でできる食育をテーマに約60分の講演。

講演の後は、大山シェフによる、宮崎の食材をふんだんに使ったイタリア料理(スープ、サラダ、パスタ、デザート)を楽しんでいただきます。

第1部 講演内容(60分)

- ◆テーマ「噛む＝アルデンテ」
- ◆家庭でできるパスタの実演

大山五夫シェフ



第2部 ランチコース(60分)

- ◆宮崎野菜がふんだんに入ったミネストローネ
- ◆乾麺スパゲティとカポナータ野菜のトマトソース
宮崎牛ひき肉添え
- ◆小松菜と赤パプリカのバルサミコ酢ドレッシング和え
サラダ仕立て
- ◆苺のズッパイングレーゼ 日向夏のシャーベット

神戸ポートピアホテル「アランジャベル」にてフランス料理の道に入る。80年渡仏しフランス各地で料理研鑽を積む。もっとシンプルで体にいい料理を求めイタリア料理店「エノテカピンクオーリ東京店」にて5年間修業。98年12月埼玉県浦和でイタリア料理店「プリマベラ」を開業。

2011年より埼玉県さいたま市主催イベント「地元シェフによる学校給食」で地元の特産品をアレンジし、子どもたちからも“これはおいしい”と好評を得ている。

開催日時 平成27年1月18日(日) 11:30～13:30 (受付11:00～)
会場 宮崎観光ホテル 東館2階 「紅日向の間」(宮崎市松山1丁目1番1号)
会費 大人2,500円 小学生1,500円(セミナー代、消費税、サービス料込)
募集人員 親子100組(200名)
申込方法 メールまたはFAXにて、①「みやざきっ子 Cooking Room 参加希望」と記入、
②代表者氏名、③連絡先(住所、電話番号)、④参加人数 大人〇名、小学生〇名
(1申込みにつき4名まで)を記入の上お申し込みください。
申込先:FAX 0985-44-0273 メール daihyou@miyapec.jp
※申込み確認後、入金方法等について事務局よりご連絡いたします

＜本リリースに関するお問い合わせ先＞

一般社団法人 みやPEC推進機構 事務局 (担当:吉瀬)

TEL:0985-44-0600 FAX:0985-44-0273