

★ご案内

「希望のりんごフルコース”料理教室」のご案内

この度、当協会は、賛助会員(株)ミールケア様の「み～るんヴィレッジ」において、復興の一環として推進する、

2019年(令和元年)、長野を襲った台風19号の千曲川決壊による洪水で、大きな被害にあいながらも耐え抜いた“生命力の強い”りんごの木オーナー制度に応募し、りんごの木のオーナーになりました！



これを記念し、協会がオーナーになった木からとれたりんごを使ったりんごを使った“りんごフルコース”の料理教室を開催いたします。

服部幸應理事長おススメのりんごフルコースのデモンストレーションと調理実習に加え、当協会がオーナーのりんごの木の映像や農園の方々のお話などもございます。

詳細は、下記ご参照ください。

あの台風の中生き残った生命力強い“希望のりんご”！

新しいりんご活用法を知るとともに、自然や農園についても学べる貴重な機会です。
更に、会員の皆様同士で調理実習をするのも初企画です！
ぜひ、多くの皆様のご参加をお待ちしております。

※今回は、当協会賛助会員「(株)ミールケア」様にご協力いただいております。

募集要項

■日時 12月9日(土) 10:00～15:00

※受付は9:40～

■スケジュール

10:00～10:30 【“希望のりんご”講座】

当協会オーナーのりんごの木の今《Zoom 中継予定！》
農園の方のお話

10:40～13:50 服部幸應理事長おススメ【りんごデモンストレーション&調理実習】

講師「服部栄養専門学校」調理技術部長

西洋料理主席教授 関口智幸先生

※メニュー

前菜「カニとアボカドのサラダ りんごのクリーム添え」

メイン「スペアリブ・りんごのバーベキューソース」

デザート「ソッカ りんごクリーム添え」

※ジャムやアップルパイだけではない、美味しいりんご活用法を伝授！

※プロの盛り付けの方などもお伝えします！

※上記全メニューをランチとしてお召し上がりいただきます！

14:00～14:30 【りんごミニ講座】&【協会オリジナル“食育 BINGO”大会】

14:30～ 情報交換会、質疑応答、諸連絡等

～15:00 解散

※タイムスケジュールは若干変更になる場合がございます。

★嬉しい“希望のりんご”お土産付き!!

■会費 10,000 円(お振込みについては別途ご案内いたします)

■定員 先着 40 名様(定員になり次第〆切ります)

■持ち物

エプロン、マスク、筆記用具、タオル、お土産を持ち帰れるような袋類

※調理実習ができる服装・靴等

■場所 服部栄養専門学校 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4

アクセス <https://www.hattori.ac.jp/access/>

■応募方法

メール（件名「希望のりんご料理教」申込み）にて、①会員番号、②参加者名、参加人数、③連絡先 ご記入の上、

お早めに、npo-shokuiku@touryokyo.jp へメールをお送りいただきますようお願い申し上げます。

※上記①会員番号不明の場合には、その旨ご記入願います。

■お問い合わせ

ご質問等は、npo-shokuiku@touryokyo.jp へメールにてお願いいたします。