

「本物。鹿児島県」の食を愉しむ料理教室

～食材の宝庫！鹿児島県の食材を使って料理を作ります～

日時：2015年2月15日（日）10：30～13：30（予定）

場所：東邦ガス クッキングサロン今池

（名古屋市千種区今池 1-8-8 今池ガスビル 4 階）

参加費：3,000 円／人（税込）

※お振り込みでのお支払いです。ご予約後、振込用紙を送付いたします。

持ち物：エプロン、筆記用具、ハンドタオル

定員：28 名

☆メニュー☆（お土産付き）

- 全国一の鹿児島県産「実えんどう」を使った
みじんピースご飯
- 愛知&鹿児島のご当地食材コラボ！
かごしま黒豚と越津ねぎの味噌串カツ
- 鹿児島県産カンパチのかんぱっちょ
- 茶節～麦みそとかつお節をお茶で割った郷土料理～
- 鹿児島島の甘いお芋を使用！
紅はるかのかさつまいもプリン
- 鹿児島県特産黒酢を使った黒酢サワー



※写真はイメージです。

※ ご予約後、指定期日以降にキャンセルされますと、キャンセル
手数料 1,080 円(税込)がかかりますのでご了承ください。

■ □ **ご予約・お問い合わせ** □ ■

ご予約受付中！ ※ 先着順で受付いたします。開講日の 10 日前までのご予約となります。



東邦ガスカルチャースクール受付センター

【TEL】 052-242-7177（平日 10:00～20:00 土曜日 10:00～16:00※）

※1 月から 3 月の受付時間は平日 10:00～19:30 土曜日 10:00～14:30 となります。

主催：東邦ガス / 協賛：鹿児島県大阪事務所

「本物。鹿児島県」親子向けの料理教室は、1 月 25 日(日)にクッキングサロン今池にて開催します。