



料理講習会のご案内



当町の事業者等で組織している百商一気「桜プロジェクト」では、日本人が愛する「桜」を切り口に郷土への愛着の促進、誘客、商業振興、新規創業、新商品開発を目的として、YOSANO日本一構想に向けて事業展開をされています。この様な中、飲食店においても与謝野町の振興に向けて「桜の食」について知識を深め、桜関連の料理開発に取り組む事を目的に講習会を開催します。皆様の参加をお待ちしています。

日 時 **令和3年2月1日（月）13:30～16:00**
会 場 **与謝野町商工会大会議室 及び 中央公民館料理講習室**（商工会2階）
講習内容 「桜を切り口とした料理開発に向けた講習」
テ ー マ 『丹後の食材を活かした料理』

【第1部：講演会】13:30～14:30（会場：商工会大会議室）

テーマ：桜の文化・魅力並びに山眞産業(株)の取り組み
講 師：山眞産業株式会社 花びら舎
代表取締役社長 平出 眞 氏

【第2部：講習会】14:40～16:00（会場：中央公民館料理講習室）

テーマ：桜を切り口とした料理開発に向けた講習
講 師：株式会社 自由ヶ丘クッキングスタジオ
代表 鈴木 あゆみ 氏

対 象 者 町内の飲食店経営者、従事者・飲食店開業予定者など
受 講 料 無 料
そ の 他 ご参加される際にはマスクの着用をお願いします。

講師プロフィール

平出 眞 氏



「桜の食」を中心とした日本の食文化への貢献を通して、「桜の文化」を含む日本文化の継承と発展に寄与し、四季折々のスイーツ素材を中心とした本物の価値ある商品と情報およびサービスを提供している。

鈴木 あゆみ 氏



大学卒業後、広告会社にCMプランナーとして勤務。その後、フードコーディネーター事務所「ミヤサカクッキングスタジオ」に所属。2013年に事務所の場所とスタッフを譲り受け、「株式会社 自由ヶ丘クッキングスタジオ」を設立。

申込方法 受講希望の方は、下辺の申込書に必要事項をご記入の上、**1月22日（金）**までに、与謝野町商工会へお申し込み下さい。

問い合わせ・申込先 与謝野町商工会 Tel 43-1020 Fax 42-0737

受講申込書

2月1日の料理講習会に参加します。

事業所名		tel	—
受講者氏名			