

篠宮シェフと一緒に

つくろう！！

都市農業ファンクラブ活動支援事業(H28)

トマトを大量に使用するレシピ等も
ご紹介します。
より楽しいパスカライフを！



篠宮 章文氏

(しのみや あきふみ)

シェフのご紹介

株式会社アプロ代表取締役。育成調理師専門学校を卒業後、多種のジャンルのお店で修行する。得意分野は季節野菜を使ったイタリアン料理。

最近、三田の駅前にレストラン「和伊んの杜(わいんのもり)」をオープンし、地元農産物を使った新鮮な料理を提供している。

JA 兵庫六甲大沢支店、八多支店でも定例親子料理教室の講師を務めるなど、幅広く活躍している。

地元のお野菜を使った創作イタリアン料理教室♪



と き：平成28年9月22日(祝・木) 10:00~13:30

ところ：JA 兵庫六甲 中地域事業本部 3F 調理室(三田市川除677-1)

テーマ：家庭でできる「創作イタリアン料理」

参加費：1人 700円

当日の献立です

事務局

JA 兵庫六甲 三田営農総合センター

農協市場館 パスカルさんだフラワー店

TEL 079-569-7622

FAX 079-569-7759

担当：亀原

★三田ポークのミラノ風カツレツ

★きのこ黒大豆枝豆のピラフ

★きゅうりとえびのナムル

★さんだくり南瓜の茶巾絞り

参加申込書

9月22日開催の「創作イタリアン料理教室」に参加を希望します。

住所

地区

氏名

電話番号

参加される人数

人

※記入いただいた個人情報は、当イベントの開催に関する以外には使用致しません。