



～なみきクッキング～

しっかり学べて、みんなで楽しく！お料理しませんか??



「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、

健全な食生活を目指しましょう。充実した時間になること間違い無し！

講師：重松 佳代氏（料理研究家・フードコーディネーター）

中村調理師専門学校特修科を首席で卒業し、その後ももち浜ストアなど多くのメディアに出演。現在福岡を中心に料理教室講師として活躍中。



【開講時間】

11：00～14：00

【開講日】

【参加費】

1回 2,000円

受講日数は1つまたは複数でも可

※前々日、前日は1,000円、当日は

2,000円のキャンセル料がかかります。

開催日		メニュー
5月	8日(水)	ピースごはん、浅利貝のみそ汁、鶏肉と筍のマーマレード煮
	22日(水)	チキンのオリーブレモン焼き、サラダ、ブランマンジェ
7月	10日(水)	豚肉の生姜焼き、冷やしトロロ汁、酢の物
	24日(水)	冷麺、揚げワンタン、タピオカ入りココナッツミルク

【場所】

なみきスクエア2階・第2実習室

【持参品】 エプロン・三角巾（ハンカチ）・筆記用具・手拭き

【対象】 18歳以上 **【定員】** 20名（先着順）

【申込締め切り】 各開催日の5日前まで

ただし、定員になり次第締切とさせていただきます。

【申込方法】 ※電話での仮押さえ・予約はできません。

ご来館の上、申込用紙の記入と参加費のお支払いをお願いします。

【最少催行人数】 8名。8名未満の場合は中止させていただきます。

中止の場合、参加費は全額返金させていただきます。

★☆☆お問い合わせはこちら★☆☆

なみきスクエア管理事務室

〒813-0044 福岡市東区千早4丁目21番45号（千早駅西側）

T E L 092-674-3981（9:00～21:00）

