

未来につながる“職業 / 食業”体験講座

函館のうまみ満載 / 函館生まれの万能調味料で かんたん・おいしい料理体験



食の魅力が詰まったこのまちで、
料理をたのしみながら
食のお仕事をまなぼう!





【前半】講師 株式会社 KIZUNA 川崎 良平 社長
函館生まれ。道南の美味しいをみんなに届ける♪
お料理が初めての方も苦手な方も美味しい料理が作れて
しまう函館生まれの調味料『極 UMAMI 美人』を開発。
地元食材を活用して商品プロデュースもしています。



【後半】講師 田村 詩織 先生
大手料理教室 ABC Cooking Studio で
10年近く講師を務め、現在は札幌赤れんが
スタジオで料理やケーキのレッスンを担当。
楽しく美味しい料理を作りましょう!

2024.1.13 土

場 所	北海道ガス株式会社 函館支店（函館市万代町 8-1） ※駐車場あり	
内 容	【前半】 午前の部：いつもお料理を作ってくれる家族のみんなに感謝！お料理の大変さと楽しさを学ぼう（約60分） 午後の部：商品プロデュース業ってなあに？道南の美味しいを形にするお仕事を手伝って将来に活かそう（約60分） 【後半】 午前・午後共通：函館のうまみが詰まった万能調味料を使った料理教室（約60分 + 試食約30分）	
メニュー	・地元食材を使ったゴロゴロ野菜のミルクポトフ ・大根とブロッコリーのスペイン風オムレツ ・極 UMAMI みたらしだんご	今回のメニューに使用する函館生まれの万能調味料 『極 UMAMI 美人』をプレゼント!
時 間	①10:00～12:30	②13:30～16:00
参加対象	小学1年生～6年生と 保護者 	中高生 
定 員	4 組（1 組最大 3 名まで）	10 名
参加費	1 人 500 円	
持ち物	エプロン、ハンドタオル、室内用の上靴（スリッパNG、濡れて滑る場合があるためゴム製のものを推奨）	
そ の 他	・1 の回は18歳以上の保護者様とペアでお申込みください。 ・調理後は会場にて試食となります。お持ち帰りはお控えください。 ・食べ物アレルギーがある方は、お申込み時に下記アドレスまでご連絡ください。	

[お申込方法] QRコードからお申込みください(先着順)

[お問い合わせ] 函館市食の担い手育成推進業務事務局 (株式会社 ABC Cooking Studio)
houjin@jp.abc-cooking.com