



県産豚肉を使った お料理教室



料理のテクニックを楽しく学ぶ！

岐阜県では、養豚農家がこだわりを持って大切に育てた岐阜県産豚肉の魅力や美味しさを知っていただくため、料理教室を開催します♪

岐阜

3/10 火

もえぎの里
生涯学習センター

岐阜市柳津町下佐波西
1丁目1番地

名古屋

3/16 月

東邦ガス
クッキングサロン栄

名古屋市中区栄3丁目15-33
栄ガスビル6F

人数

定員12名 (18歳以上)

定員を超えた場合は先着とさせていただきます。

参加料

1,000円
(当日現金払い)

事前申し込みが必要です！

参加者の皆様に
県産農産物
プレゼント！

スケジュール

10:30 受付
11:00 講師の先生による
デモンストレーション
11:30 調理
12:30 食事
13:00 片づけ
13:30 解散

持ち物

エプロン
ハンドタオル
筆記用具



menu

～和んプレート定食～

★甘辛ソースとんてき
★にんじんマリネ
★小松菜とベーコンの
チーズ入りオムレツ
★甘酒入り根菜豚汁
★いちご白玉ぜんざい

特定原材料7品目



卵



牛乳



小麦粉



講師：松葉 美里

東邦ガス料理教室、マーゴ
クッキングスタジオ講師で家
庭料理を専門に活躍中。
かんたんで美味しい、バラ
ンスの良い献立で生徒からの人
気を集めている。

▼お申し込み・お問い合わせ



メールでの
お申し込み方法

メールに参加者のお名前(ふりがな)・性別・生年月日・年齢・
(代表者の)住所・電話番号、会場名を記載し、右記アドレスにお送りください。
2名様以上でのご参加の場合、全員のお名前(ふりがな)、
性別・生年月日をご記載ください。
メールのタイトルは「豚おいしくいただく」とご記載ください。



ファックスでの
お申し込み方法

裏面の申込み用紙に必要事項をご記入の上、
下記番号にFAXをお送りください。

FAX番号 058-266-6300

締切

2020年3月5日(木)

✉ cooking-bu@prad.co.jp

定員を超えた場合は先着順となります。参加いただく方には、
3月6日までにメールにてご連絡いたします。

事務局お問い合わせ

豚肉料理教室事務局 ☎058-264-1173 (担当：河合・平田)
岐阜市神田町1丁目8番4 プラドビル 営業時間／9:00～17:00 定休日／土・日・祝

主催：岐阜県

ホームページ

[https://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo/nogyo/
chisan-chisho/11444/butanikuPR.html](https://www.pref.gifu.lg.jp/sangyo/nogyo/chisan-chisho/11444/butanikuPR.html)



↑

お申し込み用紙

FAX058-266-6300

必要事項をご記入の上、このファックス番号へ送信ください。

↑

(ふりがな) お名前 生年月日 年齢 性別	ふりがな ----- 代表者 お名前 S . H 年 月 日 / 歳 / 男 ・ 女	ふりがな ----- お名前 S . H 年 月 日 / 歳 / 男 ・ 女
	ふりがな ----- お名前 S . H 年 月 日 / 歳 / 男 ・ 女	ふりがな ----- お名前 S . H 年 月 日 / 歳 / 男 ・ 女
	代表者住所	
	代表者電話番号	
代表者メールアドレス	@	
ご希望の会場	☐ 岐阜:もえぎの里生涯学習センター ☐ 名古屋:東邦ガスクッキングサロン栄	

個人情報の取扱いの注意事項

1. お客様の個人情報の収集にあたっては、情報主体に対して収集目的を明らかにし、同意をいただいた上で収集します。収集した個人情報は利用範囲を限定し、適切に取り扱います。

2. 個人情報への不正アクセス、又は破壊、漏洩等のリスクに関しましては、合理的な安全対策を講じると共に予防並びに是正に関する機能を保有して、適切な個人情報保護対策を実施します。

清流の国ぎふ

清流の国
岐阜県産ポーク

岐阜県産豚肉を食べよう！

岐阜県産豚肉の魅力PRや販売フェアを
県内各地で実施予定です♪

くわしくはこちら

