

大阪産(もん)DE親子クッキング



＜羽曳野市＞川崎氏
『七彩ファーム』
・オクラ
・イチジク



＜大阪市＞西野氏
『西野農園』
・トマト
・ミニトマト
・ピーマン 他



泉州岸和田南農園
＜岸和田市＞南氏
『泉州岸和田南農園』
・水ナス



＜池田市＞井関氏
『井関農園』
・米(コシヒカリ)

農家直送! 鮮度抜群の大阪産(もん)食材を使用して
親子でお料理を楽しみましょう♪
4Hクラブの取り組みや生産エピソード、
美味しい食べ方や保存方法なども楽しく学べます。
大阪産(もん)の農作物の魅力を知って、感じて、
大阪農業を応援しましょう!

☆4Hクラブとは…
将来の日本の農業を支える若手農家が集まって活動している団体です!!
大阪府4Hクラブでは農産物直送の新鮮な大阪産(もん)を販売するマルシェを開催するなど、消費者との交流にも積極的に取り組んでいます!!



※写真はイメージです

Menu / メニュー

- ・夏野菜たっぷりトマトパエリア
- ・フレッシュいちじくといちじくのデザート春巻き

※プチセミナー・食べ比べあり
※当日は物販も開催予定です!

お土産付き

Point / 学べるポイント

- ・大阪産(もん)について
 - ・夏野菜について
 - ・イチジクについて
- ※2テーブルに1名のインストラクターがサポートします。
※1テーブルにお客さま最大6名です。

Price / レッスン料金

¥ 2,000
おひとりさま (税込・前納制)
(1組3名まで)

Detail / レッスン詳細

- 👨‍🍳 1回完結
- 🍴 料理実演あり
- 👩‍🍳 実習形態 1組
- 🕒 遅刻 15分まで
- 👤 参加年齢 5歳以上のお子さまと保護者 (1組3名まで)

※[写真撮影承諾のお願い]

講習会の記事を大阪府環境農林水産部、大阪府4Hクラブ連絡協議会、マスコミ、大阪ガスクッキングスクールの告知物、大阪ガス関係の社内報告書などに掲載予定です。また大阪ガスクッキングスクールが受ける取材を元にしたメディアの記事に掲載する場合がございます。取材がある場合は取材先の情報は当日お知らせいたします。講習風景やお客さまの写真を撮影し使用させていただく場合がございます。**ご了承頂いた方のみご参加いただけます。**

※使用予定の野菜、メニュー、食べ比べの内容は生育状況や気候の変動により変更する場合があります。

※先着順にて受け付けます。※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

School・Date / 開催場所・開催日時 講習時間 150分(予定)

ハグミュージアム 5 (土) 14:00

大阪ガスハグミュージアム 4階キッチンスタジオ

- ＜住所＞ 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号
- ★Osaka Metro長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車 1番出口 徒歩約3分
- ★阪神なんば線「ドーム前」駅下車 2番出口 徒歩約3分
- ★JR環状線「大正」駅下車 徒歩約7分

▼WEBサイト



レッスンのお申込みはWEBから! 大阪ガス クッキング 検索 <https://www.og-cookingschool.com/>