

大阪農業応援！

農家直送 大阪産(もん)DEクッキング

難易度

★★

12月



丹精こめて育てた野菜について農家さんから伺います。

4Hクラブの取り組みや生産のエピソード、美味しく食べるヒントや最適な保存方法なども学べます。



実食レッスン

12月はくわい(青・白)、オレンジカリフラワー、ほうれん草、白ネギ、米を使用。調理実習だけでなく

食べ比べやセミナーもあり、盛りだくさんのレッスンです！大阪産(もん)の魅力を知って、感じて、大阪農業を応援しましょう。

<岸和田市> 大村拓也氏 『大村農園』

・オレンジカリフラワー

・ほうれん草



<高槻市> 吉田知功氏 ・くわい(青・白)



<交野市> 近藤伸哉氏 『株式会社アグリ京阪』

・米
・白ネギ



☆ 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クラブでは農場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！！



Menu / メニュー

※【実食】※グループ実習

- ・くわいご飯
- ・白ネギとほうれん草の和風味噌グラタン
- ・オレンジカリフラワーと
鶏手羽元のうま煮 柚子胡椒風味
- ・マッシュくわいの和風サラダ
くわいチップ添え

※【試食・食べ比べ】※実習なし

- ・にこまる(白米)
- ・オレンジカリフラワー

※プチセミナーあり

※日程により物販の開催も予定しています♪

Point / 学べるポイント

- ・野菜のおいしい食べ方・保存方法
- ・今回使用する食材と取り組みについて

Price / レッスン料金

¥4,300 / 回 (税込・前納制)

Detail / レッスン詳細



1回完結



実習形態
グループ実習



参加年齢
15歳以上



料理実演
一部あり



遅刻
15分まで



持ち帰り袋
要

School・Date / 開催場所・開催日時

講習時間 150分(予定)

淀屋橋

17

(水)

10:00

※1テーブルにお客さま最大6名になります。

抽選

申込締切日 11月17日(月)

※お申込み多数の場合は抽選になります。

※ご参加いただける方のみ、申込締切日から約1週間以内にメールにてご案内をお送りします。

※抽選後定員に満たない場合は、後日あらためて先着順にて受付を開始します。

※【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。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。

※使用予定の大阪産(もん)食材、お土産、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。

※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。

▼レッスン詳

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/>