

大阪農業応援！

農家直送

大阪産(もん)DEクッキング

第1弾



難易度
★★

地産地消で鮮度は抜群！！丹精こめて育てた旬の農作物を提供いたします。
4Hクラブの取り組みや生産時のエピソード、美味しく食べるヒントや最適な保存方法など盛りだくさんです。
情熱をもって頑張っておられる地元の農家さんから、直々にお話を伺って大阪産の農作物の魅力を
知って、感じて、大阪農業を応援しましょう！！
第1弾は柏原市のぶどう、貝塚市の水なす、プチトマトをお楽しみください。



<乾のぶどうガーデン> 乾氏



Menu / メニュー

【実習】

豚肩ロース肉のソテー
～甘酸っぱいブドウのソース～
水ナス・プチトマト・チーズの重ね焼きと共に



【レシピのみ】



水ナスとプチトマトのカプレーゼ

※バケット・ドリンク付き

※実習したお料理はご試食いただけます。

カプレーゼは、レシピのみのご提供で実習はありません。

☆うれしい！ 野菜のお土産付き☆



☆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！！

Point / 学べるポイント

- 農家さん直々に…
- 食材の見極め方
- 最適な保存方法について



<川崎農園> 川崎氏

川崎農園
KAWASAKI NOGYO



※写真はイメージです

School・Date / 開催場所・開催日時

クッキングスクール淀屋橋

25日(金)

18:00~20:00

講習時間120分(予定)

抽選

申込締切

6月1日(火)

¥4,000

／回(税込・前納制)



【ご提供野菜】

* デラウェア (柏原市)

乾のぶどうガーデン

* 水なす、プチトマト (貝塚市)

川崎農園



1回完結



料理実演
なし



実習形態
1人



遅刻
15分まで



参加年齢
15歳以上



持ち帰り袋
要

※【写真承諾のお願い】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。講習風景やお客様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。

※使用野菜の種類・メニューの内容は野菜の生育状況により一部変更する場合がございます。

※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。

※抽選にて受付いたします。ご当選された方のみ、抽選締切日から1週間以内にメールまたは郵送でご案内を送らせていただきます。

※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。

WEBサイト



レッスンのお申し込みはWEBから！

大阪ガス クッキング

検索

<https://www.og-cookingschool.com/>

