

FAX03-5256-5211又はメールmlabo@kouryu.or.jpで申込み下さい

# 野菜の魅力を「使って・食べて・知る」ワークショップ 参加申込書

お名前 (ふりがな)	ご所属		
ご連絡先：住所 〒			
電話：	FAX：	メール：	

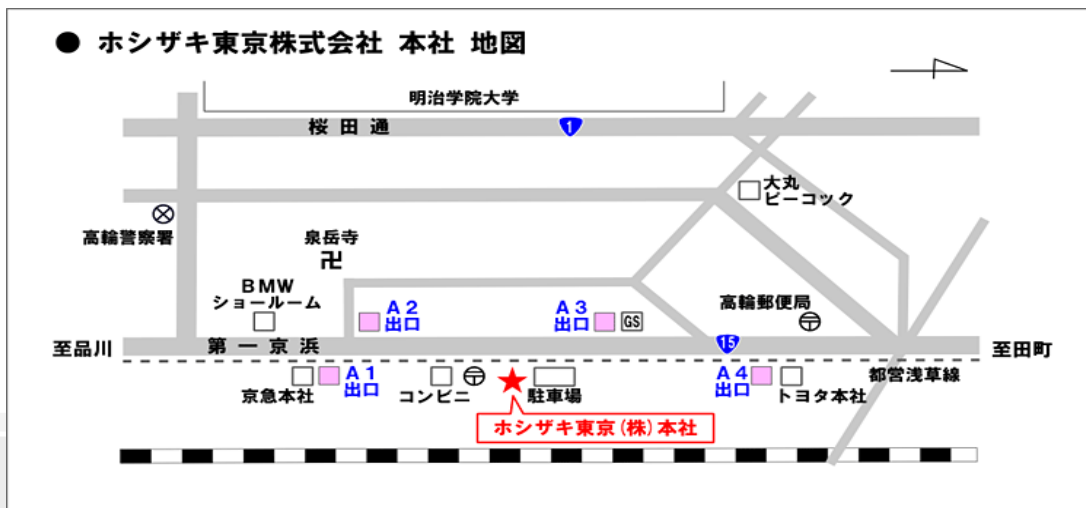
## 平成29年度 野菜のワークショップ年間プログラム (予定)

回	日程	ワークショップテーマ	使用野菜(予定)	業務用厨房機器ミニ講座	参加希望 ※○をつける
第1回	5/26(金)	香味野菜と春のめぐみを長く味わう～ジェノベーゼ～	パクチー、バジル、シュンギク、ヨモギ、シソ、タケノコ、豆類(ソラマメ、大豆、ヒヨコ豆など) 他	電解水	
第2回	6/30(金)	カラフルじゃがいもの活用法	ジャガイモ(赤・ムラサキ・黄・白系の4種) 他	スチームコンベクション	
第3回	7/28(金)	ナスの新たな食べ方、保存法	フェアリーテール、リスタータ、ピオレッタフロレンス、ロッソピアンコ、クララ、三豊ナス、京まんじゅう 他	真空包装器	
第4回	9/29(金)	かぼちの一次加工に挑戦	西洋カボチャ(黒皮栗、ロロン、宿儺カボチャ、ブッチーニ、鹿ヶ谷カボチャ他、日本カボチャ(バターナッツ、菊カボチャ、島カボチャ他)	パコジェット	
第5回	10/25(水)	サツマイモと季節野菜のタルティーヌ	紅あずま、カントウ白イモ、なると金時、安納いも、紅はるか、栗まさり、旬の新顔野菜 他	スチームコンベクション	
第6回	11/29(水)	カラフル調味料～ユズこしょう+マッサ～	青ゆず、黄ゆず、パプリカ 他	スチームコンベクション	
第7回	12/22(金)	人気の新顔野菜・活用術	コールラビ、セロリアック、カーボロネロ、チーマデラパ、カラフルビーツ、カラフル大根	電解水	
第8回	2018年 2月	乾燥野菜をもっと活用	切干大根、各地の乾燥野菜 他	野菜乾燥器	
第9回	3月	春野菜でピクルスを	カラフル大根、カラフルかぶ、カラフルビーツ、カラフル人参 他	スチームコンベクション	

- ・2～3月の開催日が決まり次第、ホームページでご案内します。
- ・各回のテーマおよび使用野菜については、収穫状況により変更される場合がありますことをご了承下さい。
- ・参加希望の欄に○をつけ、FAXまたはメールにてお申込み下さい。

## 野菜のワークショップ 会場の案内

★地下鉄・都営浅草線「泉岳寺」下車 A1 出口を出て右に徒歩約3分



東京以外の地方でのワークショップ開催を希望される場合は、「まちむら交流きこう」までご相談下さい。  
TEL03-4335-1984