



庄原逸品料理を作ろう！

受講料無料

逸品料理スタートアップセミナー開催！

肉、卵、生乳、りんご、お米、大根・・・庄原市には、県内最大級の生産量を誇る農畜産物やブランド力のある製品があり、食材の豊富さが庄原市の強みと言えます。

多くの観光客が「その土地らしさ」を求める今、「食材の宝庫」という本市の強みを生かし、地産食材を使った料理開発に取り組んでみませんか？

まずは、こうした取り組みの意義をより深く知っていただくため、スタートアップセミナーを開催します。

この機会にぜひ多くの皆様のご参加をお待ちしています！



講師：平山友美フードトータルプランニング 代表取締役 平山友美さん

略歴：「食」を通じた地域の企業と人との絆づくりをコンセプトに食の生産から流通、消費までをトータルにプロデュース。食の情報の専門家であるフードアナリストの最上級資格を持ち、数々のレシピ提案や調理指導を实践。「食」を通じた地域活性化事業のアドバイザーとして多方面で活躍。平成26年度庄原市の逸品づくり事業「料理開発」コーディネーター。

と き：平成27年8月27日(木) 14:00～16:00

と ころ：庄原市ふれあいセンターコパリホール

▼平成26年度庄原市の逸品づくり事業 開発・ブラッシュアップした料理



■主催：庄原観光いちばん協議会

■申し込み・問い合わせ：庄原市商工観光課にぎわい観光係

電話(0824)73-1179 FAX(0824)72-3322 E-mail:kankou@city.shobara.lg.jp

■申込期限：8月24日(月)(申込期限を過ぎていても相談に応じますのでお問い合わせください。)

※ 講座に参加されたい方は、電話・FAX・E-mail いずれかの方法により、参加者のお名前、住所、電話番号をご連絡ください。