

講師 千葉星子さんプロフィール紹介

IBC岩手放送「じゃじゃTV」・ラジオ「星子の口福な時間」・「素敵生活プラス」など、多くのテレビ・ラジオ番組にパーソナリティやアナウンサーとして出演。

製菓・パン・料理ライセンスをはじめ、日本野菜ソムリエ協会『野菜ソムリエ』、日本スイーツ協会『スイーツコンシェルジュ』、日本ティーアナリスト協会『プロフェッショナルティーアナリスト』、NPO法人日本食育協会『食育指導士』など多くの資格を持つ"料理研究家"で、県内市町村の特産品を使ったレシピ開発や新メニューコラボの他、6次産業化に向けた商品開発も手がける活動にも参加。他、食育指導の講演会やクッキング教室・セミナー・イベントの講師・コンテストの審査員等を務める等、岩手県内を中心に東北地方全域で幅広く活動中。現在は東京赤坂にて江戸時代から続く『近茶流』で日本料理・懐石専攻科において日本料理や茶懐石の研鑽の傍ら、東京會館にて伝統的な西洋料理を学ぶ。

参加申込書

参加希望者(軽米町に在住の18才以上の方に限る)

フリガナ		年齢
氏名		歳
住所・電話番号	軽米町大字 電話 ( )	

参加希望教室

参加希望の回に、一つだけチェック印をつけてください。お一人様1回のみのお申し込みとなります。

応募者多数の場合は抽選となります(抽選結果は11月中旬にお知らせします)

□	□	□
第1回	第2回	第3回
<b>おうち居酒屋☆開店</b> 11/21(木)10時30分～13時30分	<b>おうち☆アフタヌーンティー</b> 12/22(日)10時30分～14時	<b>ほっこり☆おうちイタリアン</b> 1/19(日)10時30分～13時30分
ローストビーフ、鰻の炊き込みご飯 揚げ餅のみぞれ椀、ナッツのきなこ衣 カブの柚子香漬け、柿大福など	ロンドン中心部で食べられる伝統のスコーン キューカンバーサンドウィッチ、 オープンサンド、イチゴのムース スリランカやインドの美味しい紅茶	イタリア風ひつまみ 南部煎餅コトレッタ ティラミスなど

参加人数：各回とも**16名**(4人×4グループで調理作業を行います)

参加料：材料費の一部として、全回とも**参加料1,000円**を当日集金いたします。

※天候や食材の状況によっては、一部メニューが変更になることがあります

応募方法

①軽米町役場への直接提出 (健康福祉課窓口へお持ちください) ②軽米町役場へFAX ③インターネット申し込み

申込締切

**11/5 (火) 17:00 軽米町役場必着**

- ・応募多数の場合は、運営事務局にて**抽選を行い当選者を決定**いたします。
- ・参加者(当選者)の方には、**11月中旬に電話連絡・または記載の住所へ郵送にて通知**いたします。
- ・教室への参加は、申込をした本人に限らせていただきます。代理応募はできません。
- ・参加者以外のお申し込みはご遠慮ください。(お子様連れでの参加はできません。また、当日の託児もございません。)
- ・食物アレルギー対策(代替食材の提供)は行っておりません。アレルギーをお持ちの方はご自身の責任でご参加いただきますようお願いいたします。
- ・料理教室のご応募でお預かりした個人情報は、料理教室からのご連絡・ご案内に利用させていただきます。
- ・料理教室当日に、広報かるまい、かるまいテレビ、新聞社等の取材が入ることがあります。

お問い合わせ先

ご不明な点は軽米町役場[大人の料理教室 運営事務局(健康福祉課 福祉担当)]へご連絡願います。

☎0195-46-4736 (土日祝を除く 9:00～17:00)

FAXからのお申込み ☎0195-46-2335

WEBからのお申込み <https://logoform.jp/f/kBtB6>

申込フォームのQRコードはこちら⇒



主催：軽米町役場 大人の料理教室 運営事務局