

会津のうつわで伝統料理を作れる人になる講座

会津の伝統料理と伝統工芸品を使った盛り付け方法などを実習を通して学び、旅館やホテル、飲食店などの就職に活用できる技術を身に付けます。

対象 / 旅館・ホテル・飲食店への就業を希望する方

定員 / 30名 ※定員になり次第締め切ります (全7回受講できる方が優先となります)

時間 / 13:00~17:00 ※各回の会場は下記をご確認ください。

受講
無料

全7回の継続受講

1 平成27年 2月4日 (水)

会津地域の歴史文化と料理・食材

講師：平出美穂子氏
(福島県の食文化研究家)

場所：河東農村環境改善センター
住所：会津若松市河東町南高野字向原19

2 平成27年 2月13日 (金)

衛生管理と新調理システム

講師：会津保健福祉事務所
講師：山際博美氏 (山際食彩工房代表)

場所：河東農村環境改善センター
住所：会津若松市河東町南高野字向原19

3 平成27年 2月20日 (金)

会津地域の伝統工芸品を活用した配膳方法

講師：平出美穂子氏 (福島県の食文化研究家)
講師：貝沼航氏 (株式会社明天代表)

場所：三丸屋山口商店キッチンスタジオ
住所：会津若松市インター西50番地

4 平成27年 2月25日 (水)

季節ごとの食材と伝統料理の実習①

講師：平出美穂子氏
(福島県の食文化研究家)

場所：會津稽古堂クッキングスタジオ
住所：会津若松市栄町3番50号

5 平成27年 3月4日 (水)

季節ごとの食材と伝統料理の実習②

講師：平出美穂子氏
(福島県の食文化研究家)

場所：會津稽古堂クッキングスタジオ
住所：会津若松市栄町3番50号

6 平成27年 3月11日 (水)

季節ごとの食材と伝統料理の実習③

講師：山際博美氏
(山際食彩工房代表)

場所：會津稽古堂クッキングスタジオ
住所：会津若松市栄町3番50号

7 平成27年 3月18日 (水)

季節ごとの食材と伝統料理の実習④

講師：山際博美氏
(山際食彩工房代表)

場所：會津稽古堂クッキングスタジオ
住所：会津若松市栄町3番50号

会津の食の
プロたちから
伝統料理を
学べます！



会津のうつわで伝統料理を作れる人になる講座 参加申込書

お申込みはFAX・お電話
ホームページから

お名前 年齢 この情報を何で知りましたか
() ()

住所 〒 -

電話番号 FAX番号

確認のためにお電話をさせていただく場合がございます。日中ご連絡可能な番号をお願いいたします。

※ご記入いただいた個人情報、当事業以外には使用いたしません。

主催 / 会津地域雇用創造推進協議会(お問い合わせ先)

〒965-0816 会津若松市南千石町6-5 商工会館2F

TEL:0242-23-9182

FAX:0242-23-9183

<http://www.aizu-koyou.net/>