

北海道コンピュータ関連産業共済会

身近な食材で簡単・美味しい・ヘルシーな

イタリア料理教室

講師による
デモンストレーション
形式で行いますので、
お気軽に参加できます！



身近な食材で簡単・美味しい・ヘルシーなイタリア料理教室を開催いたします。

家族や友人と一緒に参加しませんか！お一人様での参加も大歓迎です！

日時

5月24日(土)
15:00~16:30

MENU

- ・人参ラペ (サラダ)
- ・あさりのパスタ
- ・豚肉と野菜のバルサミコ風味

日時

7月12日(土)
15:00~16:30

MENU

- ・ブルスケッタ (オープンサンド)
- ・イカ墨のリゾット
- ・白ワインゼリー

会場

トラットリア エカフェ イルピーノ piccolo

札幌市中央区南3条西7丁目7-28 M'sビルディング2階 ☎ 011-280-7557

講師



川端 美枝 フードコーディネーター

【プロフィール】北海道札幌市生まれ。大学卒業後に勤めていた銀行を退職し、骨休みに行ったイタリアでイタリア料理の奥深さを知り、毎年イタリア各地に留学し料理とワインを学ぶ。その後フードコーディネーターの資格を習得し、後に自身のお店をオープン。北海道の素材を使用したオリジナル商品の開発、販売、料理教室の講師も行う。6次産業化ボランティアプランナー。企業、自治体の食のアドバイザー等。

対象者

共済会の会員及び中学生以上の家族・友人など

参加費

会員・家族(健保組合の被扶養者) 1,000円/人(共済会3,000円補助)
上記以外(非会員)の方 4,000円/人

申込方法などの詳細は裏面をご参照ください