

★オホーツク産小麦でおいしいピザをつくろう★
地域食材でつくる

ハロウィン ピザづくり教室



オホーツクの地域の食材を使ってピザをつくります。
講師はアトリエタブリエの森本まどか氏を招き、
初心者でもわかりやすく、楽しみながら親子で参加できます。
日本を代表する小麦の一大産地であるオホーツクで、
小麦や食材のことを学びながら、美味しいピザをつくりませんか？

参加費
1組 ¥1,500
(お子様と保護者1名)

※兄弟姉妹でご参加の場合、追加1人毎¥500加算します

日時

平成29年10月14日(土) 10:00~14:00

場所

オホーツク圏地域食品加工技術センター(北見市)
〒090-0008 北見市大正353番地19

募集対象

北見市内の小学生を対象に親子**先着20組**(40名)程度
※小学3年生以上の児童とその保護者

テーマ

「地域食材でつくるハロウィンピザづくり教室」



◆ピザづくり

◆小麦・大麦の種まきから収穫まで

※体験する食材にオホーツクの小麦と野菜を使います。食物アレルギーの方は医師と相談のうえ、ご応募ください。
応募の際は必ずお申し出ください。

※持ち物は①スリッパもしくは上履き ②三角巾 ③エプロン ④ハンドタオル ⑤飲み物

講師



アトリエタブリエ主宰
森本 まどか 氏

- パン教室「アトリエタブリエ」主宰、日本パン技術研究所卒
- 製パン技能士・製菓衛生士・調理師
- 道新文化センター講師、光塩学園調理製菓専門学校 非常勤講師
- 製パンにかかわる商品開発、アドバイザー

パン教室を主宰しながら、パンの販売も行う。出店すると行列ができることも。「北海道の小麦でパンを焼こう」(北海道新聞社刊)などの著書もある。道内はもとより東京・台湾などでも講習会を行うなど北海道産小麦の魅力を伝えている。

応募方法

WEBサイトよりお申し込みください。

はまなす財団

検索

事務局

公益財団法人はまなす財団

お問い合わせ:はまなす財団 オホーツク食育プログラム係 TEL:011-205-5011 ※平日9:00~17:00

主催 / 後援 北海道産みんなの地麦推進協議会 / 北見市地場産品高付加価値化推進委員会