

趣味
お箸で食べる

シユミ活 伊藤勝康シェフに学ぶ フランス料理教室

トゥ レ

～Tous les とれたていわて vol.3～

「ロレオール」オーナーシェフ 伊藤勝康氏より学ぶフランス料理教室です。
リクエストにお応えし、第3回目を開催します！
岩手県内や地元一関で取れた新鮮な食材をフレンチにアレンジ。
地産地消を大切にする伊藤シェフと、～Tous les (全部) とれたていわて～夏の食材を堪能しましょう。

申込締切
7月22日
(水)

オーナーシェフ

伊藤 勝康氏



1963年生まれ。羽田空港内レストラン勤務の後、2
平成21年前沢のフレンチレストラン「ロレオール」
のオーナーシェフに就任。現在は、店舗の移転に伴
い田野畑村にて準備中。
平成23年度農林水産省料理人顕彰制度「料理マス
ターズ」ブロンズ賞受賞。
日本航空の国内線ファーストクラスの機内食やJR東
日本レストラン列車のメニューを監修するなど、多
方面で活躍中。

日 時：平成 **27**年 **8**月 **1**日 (土)
10:00~15:00
(9:30受付開始)
会 場：一関市民センター調理室
(なのはなプラザ3F)
参加費：2,500円 (材料費)
定 員：独身男女 先着16名
持 物：エプロン

～ご案内～

○調理中の写真撮影には制限がございます。
また、伊藤シェフがお一人で映る写真は
ご遠慮ください。

メニュー

前 菜

一関産夕顔と気仙沼産マンボウの
ひゃっこいカクテル

主 菜

田野畑産鴨胸肉の南部鉄器ロースト
一関産ブルーベリーのソースで

デザート

一関産ずんだ団子ココナッツミルク

パ ン

平泉町きんいろパン屋 全粒粉入りパン

メニューは変更になる場合がございます。

この講座は、いちのせき結婚活動サポートセンターの事業にて実施しております。

お申込はこちら

特定非営利活動法人 ファンスポーツ一関

〒021-0881 岩手県一関市大町4-29 なのはなプラザ4F

Tel: **0191-48-4677** (平日9:00~17:00)

E-mail: funsport@iaa.itkeeper.ne.jp

電話・FAX・HPのお問合せフォームよりお申込ください。

