

JA広島市

「地産地消」 クッキング教室 4/12(火)よりスタート!

第2回目は5/10(火)・第3回目は6/14(火)開催

プロから学ぶ調理法

JA広島市管内の生産者が丹精込めて育てた農産物を、
人気ホテルの料理長がプロの技を駆使してオリジナルレシピに。
目も舌もたのしめるクッキング教室です。
生産者と消費者との出会いの場、食材の知識も広がりますよ!

おいしく食べてもらって
作った甲斐があるなあ。

プロの味が学べて
献立に役立ちそう!



世界料理オリンピック
金メダルの大森一憲シェフが
レクチャー

場所	メルパルク教室
日程	第2火曜日(4/12、5/10、6/14)
時間	10:00~12:30
料金	JA組合員 無料 一般 各回1,000円
材料費	1,500円(税込)
定員	20人

※開催日はケーブルテレビの撮影が入ります。

講座の様子は毎月第4週にケーブルテレビの
ちびCOM(111CH)で放映します。



ANAクラウンプラザホテル広島
オールデイダイニング「フリュティエ」料理長

大森 一憲

Profile

1990年 全日空ホテル広島入社以来、
ホテルの洋食部門の各要職を歴任
2006年 「第1回スペインアンダルシア産食材を使用した
料理コンテスト」優勝
2008年 ル・プラティエヌ料理長に就任
2012年 10月 第23回世界料理オリンピック大会にて金メダルを受賞
2016年 1月 フリュティエ料理長に就任



詳しくはJA広島市 推進企画室へお問合せください(TEL.082-831-5914)