



参加費
3,000円
※事前申込制

各回定員
16名
※一般・満18歳以上
(高校生を除く)

米粉料理教室

2/10 Sat.
10:30~
13:30 (終了予定)
開催



講師① 料理家 **奥山まり氏**

北海道フードマイスター、『婦人画報』『週刊文春』にて掲載、『NUMERO TOKYO』にて料理家のフードコーディネーターとして掲載。北海道内各局他ラジオ、出演歴あり。フードコンサルタント(商品開発・海外向け商品撮影ほか)、店舗・企業様レシピ、キッチン用品アドバイザー・webライターとして活動。

米粉のスイーツ教室

MENU



※内容は変更になる場合がございます。



講師② 料理家 **ちおり氏**

レシピサイト「Nadia」の料理家。働く主婦、子育て中ならではの等身大の料理が人気を呼び、インスタグラムのフォロワーは36万人超(2023年7月現在)。北海道札幌市在住。食えることが大好きな19歳と15歳、2人の娘の母。

2/20 Tue.
10:30~
13:30 (終了予定)
開催



講師③ フレンチシェフ **下國 伸氏**

北海道・旭川生まれ。箱根、東京、フランスで修業後、北海道のフレンチレストランで活躍。2021年ドラゴンシェフ優勝、2022年はフリーで活動、イチモニ「お目覚メシ」コーナーを担当し、道民の朝のお料理お兄さんに。米粉の料理教室や、米粉レシピを考案、フレンチ料理での米粉活用を提案。

米粉を使った料理教室

MENU

- 米粉ハンバーグ
- 米粉ベジタブルチップス
- 米粉ジャガイモフォカッチャ

※内容は変更になる場合がございます。

米粉料理教室の参加申込は、北ガスッキングスクール公式HPよりお申込みください。

<https://www.hokkaido-gas.co.jp/home/consult/sagatik/cooking/>

※ご予約にはWeb会員登録(無料)が必要です。



【お問合せ】北ガスッキングスクール ファクトリー教室 TEL:011-207-4100 / 電話受付9:00~17:00
定休日(電話休止):水・土・日・祝日 ※夏季・冬季・その他休業あり

主催:北海道 後援:北海道経済連合会 / 北海道米販売拡大委員会