

北海道の海の幸たっぷり 秋の味覚を楽しむ日本料理教室

2012年10月30日（火）・31日（水）10時30分～

北ガスッキングスクールの統括主任講師が、北海道の旬の食材を使い、ヘルシーで美味しい料理をご紹介します。

メニュー

- ・ほたての炊き込みご飯
- ・関西風大根の煮物
- ・秋鮭の照り焼き
- ・昆布の佃煮
- ・秋鮭のつみれ汁（試食のみ）

新米ゆめぴりか使用！

さらに素敵なお土産付き！



乾燥昆布（内容量 40 g ・北海道産）
 秋鮭フレーク（内容量 80 g ・北海道産）
 ※お一人様につき各 1 袋 ・ 1 本

☆ご参加の方には、北ガスッキングスクールより最新のレシピ本を差し上げます。

主 催：北海道ガス株式会社

協 賛：北海道漁業協同組合連合会／北海道米販売拡大委員会（50音順）

日 時：2012年10月30日（火）10時30分～13時30分

2012年10月31日（水）10時30分～13時30分

受講料：1,000円（税込）

定 員：各24名（お申し込み先着順）

講 師：北ガスッキングスクール統括主任講師 坂井 美恵子

場 所：北ガスッキングスクール ファクトリー教室

札幌市中央区北1条東4丁目 サッポロファクトリー1条館3F
 北ガスショールーム サガティック内

お申し込み・お問い合わせ：北ガスッキングスクール

（011）207-4100

【受付時間：平日9時～17時】

