

回覧

参加特典

ハナマルキ商品
ギフトセットプレゼント！

今回のレシピ  ハナマルキ

- ・サーモン塩こうじ焼き
- ・海南鶏飯（チキンライス）
- ・寒干し大根の味噌汁



楽しく美味しく
液体塩こうじでクッキング！

飛騨市×ハナマルキ×食の大使

塩麹料理教室

毎回大好評の「飛騨市×ハナマルキ×工藤大使」料理教室の第3弾を開催します。今回は、「サーモンの塩こうじ焼き～えごま味噌ダレ～きくらげの中華マリネ添え」に加えて飛騨市神岡町で生産されている「飛騨地鶏」を使用した「海南チキンライス」と山之村の天然フリーズドライ食品として有名な寒干し大根とハナマルキのお味噌を使用した「寒干し大根の味噌汁」の作り方を食の大使自ら皆さんに伝授します。液体塩こうじを使用して、いつも以上に美味しく仕上げる料理教室です。

古川会場

2025 2/21 SAT

会場：古川町コミュニティセンター
栄養指導室

時間：14:00～16:00(受付13:30～)

参加費：1,500円(当日現金徴収)

定員：20名(先着順)

持ち物：エプロン、マスク
三角巾



古川会場

神岡会場

2025 2/22 SUN

会場：神岡町公民館1F 料理教室

時間：14:00～16:00(受付13:30～)

参加費：1,500円(当日現金徴収)

定員：20名(先着順)

持ち物：エプロン、マスク
三角巾



神岡会場

申し込み方法

申し込み期限 2月18日(水)

右記コードまたは下記連絡先にてお申し込みください。
ご不明点などございましたら、下記連絡先までお問い合わせください。

食のまちづくり推進課(TEL:0577-62-9010)



講師

工藤英良

工藤氏は、「食の外交官」とも言われる公邸料理人として10年にわたり、カナダ、中国、フランスの3ヵ国において外交活動を食の面からサポートしてきました。世界各国の賓客に和食を提供し、公邸におけるおもてなしに尽力。現在は、飛騨市食の大使として、飛騨市の食の魅力をPRしてくれています！