

シェフ直伝!

捨てがちな食材がおいしい一品に! 『食材まるごとキッチン教室』を開催!

福岡市では、燃えるごみの約3割を占める食品廃棄物の削減に取り組んでおり、このたび、普段は捨ててしまいがちな食材を、おいしく無駄なく使うコツを学ぶ

『シェフ直伝 食材まるごとキッチン教室』を開催します。

本教室では、プロのシェフを講師に迎え、野菜の皮や茎、葉などを活用するレシピを直接学びます。ご家庭でも手軽に実践できる調理のコツを体験し、**日々の暮らしの中で食品ロス削減に取り組む**きっかけになることを目指します。

つきましては、本事業の趣旨を市民の皆さまに広く知っていただき、食品ロス削減の取り組みを広げていただくため、事業の周知・広報にご協力くださいますようお願いいたします。

概要

日時 10月12日(月・祝) 11時～13時

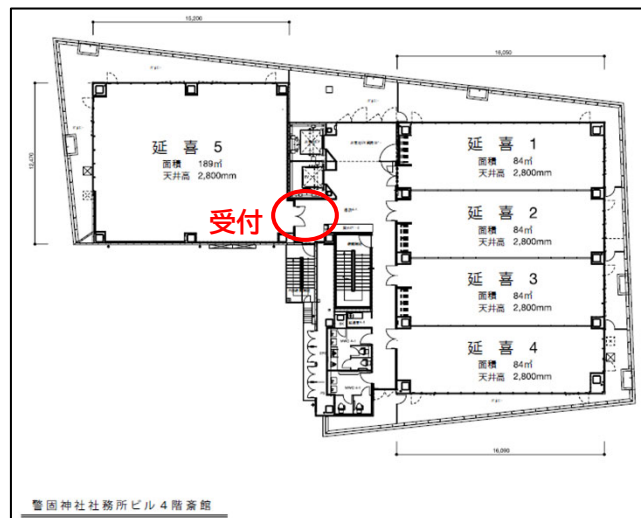
場所 THE KEGO CLUB by HAPPO-EN 4階 延喜5
(福岡市中央区天神2丁目2-20 警固神社社務所ビル)

参加者 事前に募集した小学生以上の子とその親10組

内容	10:30～11:00	受付
	11:00～11:25	食品ロス削減講座
	11:25～11:35	レシピ説明・デモ
	11:35～12:30	調理実習
	12:30～13:00	試食

取材について

取材をご希望の場合は、当日受付までお越しください。
※右記地図参照



さらに、12月2日(水)には、『食材まるごとキッチン教室』第2弾を予定しており、11月9日(月)から参加申込を開始します。
詳しくは市HPをご確認ください。

▼市ホームページ

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/kankyo/jigyokeigomi/hp/ecokitchen.html>



親子で楽しむ！
ハロウィンキッチン教室

- ボスカイオーラ
～木こり風パスタ～
- パンツァロッティ
～揚げピザ～
- 南瓜ポタージュ
- ミイラパイ
- ティラミス



エコで楽しむ！
クリスマスキッチン教室

- マッシュルームの
カルパッチョ
- 野菜たっぷりリボリータ
～煮込みスープ～
- パスタグラタン
- 手羽中のロースト
- パンナコッタ



※料理画像はイメージです。

※第1回は「親子で楽しむ！ハロウィンキッチン教室」、第2回は「エコで楽しむ！クリスマスキッチン教室」を予定しております。

講師



<峯 俊文 氏>

グランド ハイアット 福岡でキャリアをスタートし、6th by ORIENTAL HOTEL、THE KAWABUN NAGOYAで料理長を歴任。EASTイタリアン百名店シェフに選出され、「DREAM DUSK」などのイベントでも活躍。現在はTHE KEGO CLUB by HAPPO-ENの統括料理長を務める。



<山本 浩士 氏>

ANAクラウンプラザホテル福岡をはじめ、山の上ホテルやカノビアーノ福岡などで経験を重ね、フランスでも研鑽を積む。フレンチ、イタリアン、アメリカンの幅広い知識と技術を活かし、現在はTHE KEGO CLUB by HAPPO-ENの副料理長として活躍中。