

kitakami  
gohan

kitakamigohan.com

食材をつくる人、料理をつくる人、食べてくれる人。

みんなの顔が見えて、想いのリレーができる場所。

この土地で育った旬の中の旬を食べ、立ち止まって季節を感じる。

その場にいる自分以外の人と、食を通じてつながり、会話を楽しむ。

こころ豊かな gohan 時間の提案です。



北上市「食のつながり」認証制度 PR イベント②

## kitakami gohan 北上の冬の食材を使ってあったか料理をつくる編

平成 29 年 1 月 21 日 (土) 10:30~12:30

**講 師:** 荒屋 亜紀子 (荒屋食堂・喫茶リリー日替わりシェフ)  
北上の食材にこだわった料理教室の主催、ケータリング、お弁当の販売等を行っている。北上市二子町在住

**内 容:** 「食のつながり」認証制度で既に認証されている生産者の冬の食材を使った料理教室。  
テーマは冬にちなんで体があったまる料理のレシピを覚えながら、素材の特性や、季節にあった調理法を学びます。

**会 場:** 生涯学習センター 調理実習室

**日 時:** 平成 29 年 1 月 21 日 (土) 10:30~12:30

**定 員:** 20 名

**参 加 費:** 1,000 円 (材料費)

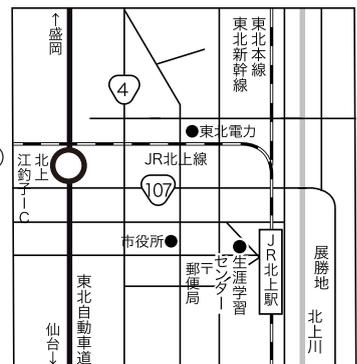
### 申し込み・問い合わせ

電話または、facebook の kitakami gohan ページよりお申し込みください。

いわて NPO-NET サポート 電話 **0197-61-5035**※1/5 より受付開始 (10:00~18:00)

このイベントは北上市『食のつながり』認証制度の PR の一環として開催しております。

詳しくはこちら <http://www.city.kitakami.iwate.jp/soshiki/nourinkikakuka/>



 <https://www.facebook.com/Kitakamigohan>