

函 経 食

令和6年1月12日

報道機関各位

函館市経済部食産業振興課長

「未来につながる“職業/食業”体験講座」の報道について(依頼)

このことについて、下記のとおり開催いたしますので、報道方よろしく
お願いいたします。

記

■開催内容

【前半】食に関するお仕事について学びます。(約 60 分)

(午前:お料理の大変さと楽しさを学ぼう)

(午後:商品プロデュース業ってなあに?)

【後半】函館のうまみが詰まった万能調味料を使用した料理体験

(約 60 分+ 試食約 30 分)

■開催場所 北海道ガス株式会社 函館支店(函館市万代町 8-1)

■開催日時 令和6年1月13日(土)

【午前】10:00~12:30

【午後】13:30~16:00

■講 師 株式会社 KIZUNA 川崎 良平社長

株式会社 ABC クッキングスタジオ元講師 菊田ゆりか先生

■参 加 者 【午前】小学1年生~6年生のお子様と保護者の方

【午後】中高生

(各回10名程度)

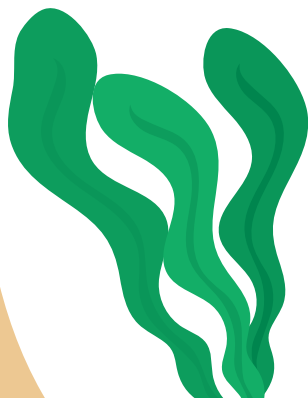
【取材先】食産業振興課長 田中 麻衣子

TEL 21-3328 FAX 27-0460

E-mail shokusan@city.hakodate.hokkaido.jp

未来につながる“職業 / 食業”体験講座

\ 函館のうまみ満載 / 函館生まれの万能調味料で かんたん・おいしい料理体験



食の魅力が詰まったこのまちで、
料理をたのしみながら
食のお仕事をまなぼう!





【前半】講師 株式会社 KIZUNA 川崎 良平 社長
函館生まれ。道南の美味しいをみんなに届ける♪
お料理が初めての方も苦手な方も美味しい料理が作れて
しまう函館生まれの調味料『極 UMAMI 美人』を開発。
地元食材を活用して商品プロデュースもしています。



【後半】講師 田村 詩織 先生
大手料理教室 ABC Cooking Studio で
10年近く講師を務め、現在は札幌赤れんが
スタジオで料理やケーキのレッスンを担当。
楽しく美味しい料理を作りましょう!

2024.1.13 土

場 所	北海道ガス株式会社 函館支店（函館市万代町 8-1） ※駐車場あり	
内 容	【前半】 午前の部：いつもお料理を作ってくれる家族のみんなに感謝！お料理の大変さと楽しさを学ぼう（約60分） 午後の部：商品プロデュース業ってなあに？道南の美味しいを形にするお仕事を手伝って将来に活かそう（約60分） 【後半】 午前・午後共通：函館のうまみが詰まった万能調味料を使った料理教室（約60分 + 試食約30分）	
メニュー	・地元食材を使ったゴロゴロ野菜のミルクポトフ ・大根とブロッコリーのスペイン風オムレツ ・極 UMAMI みたらしだんご	今回のメニューに使用する函館生まれの万能調味料 『極 UMAMI 美人』をプレゼント!
時 間	①10:00~12:30	②13:30~16:00
参加対象	小学1年生~6年生と 保護者 	中高生 
定 員	4 組（1 組最大 3 名まで）	10 名
参加費	1 人 500 円	
持ち物	エプロン、ハンドタオル、室内用の上靴（スリッパNG、濡れて滑る場合があるためゴム製のものを推奨）	
そ の 他	・1 の回は18歳以上の保護者様とペアでお申込みください。 ・調理後は会場にて試食となります。お持ち帰りはお控えください。 ・食べ物アレルギーがある方は、お申込み時に下記アドレスまでご連絡ください。	

[お申込方法] QRコードからお申込みください(先着順)

[お問い合わせ] 函館市食の担い手育成推進業務事務局 (株式会社 ABC Cooking Studio)
houjin@jp.abc-cooking.com