

【プロに学ぼう！レシピづくりワークショップ参加者募集】

「イワタノゴハン」[※]を 世界へ発信！全6回講座



※「イワタノゴハン」…磐田市公式キッチン。レシピ投稿サイト「クックパッド」で、磐田市の魅力の特産品などを使用したレシピを通じて紹介しているサイトです。

プロの料理研究家やレストランシェフからレシピ作りのコツを学んで、磐田市の魅力を発信するための「レシピづくり」に挑戦しませんか？ 作ったレシピは、磐田市公式キッチン「イワタノゴハン」に掲載し、磐田市の魅力を磐田市の食材を通して、全国に発信していきます。

全6回講座の中で、レシピの作り方のコツをプロから学んでレシピを作っていきますので、レシピづくりの経験がない方でも、大丈夫！！ ワークショップの最終目標は、**東京丸の内**で毎年秋に開催される「**ジャパンハーヴェスト**」での**発表**です。ぜひ一緒に磐田市の魅力を全国に伝えていきましょう。

毎回、プロのレシピ料理の美食と、ご自宅でのレシピづくりの一助となるように**（株）スマートアグリカルチャー磐田のお野菜のお土産**が付きます♪ 皆さま奮ってご参加ください。

皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

【日程・会場】

	第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回
日程	2020年 1月16日(木)	2020年 2月6日(木)	2020年 3月5日(木)	2020年 4月2日(木)	2020年 5月7日(木)	2020年 6月18日(木)
	11:30~13:30 (毎回、プロのレシピ料理の美食付き)					
会場	ワークピア磐田 はじまりのオフィス		豊田東交流センター		ワークピア磐田 はじまりのオフィス	(株)スマート アグリカル チャー磐田
	磐田市見付2989-3		磐田市高見丘99-1		見付2989-3	高見丘219-1

【受講料】 12,000円 (全6回分/食材料費・お土産代込み) 【定員】 16名 (先着順)

主催：ワークピア磐田はじまりのオフィス

共催：磐田市

協力：豊田東交流センター、株式会社スマートアグリカルチャー磐田

【講座内容】

日時	講師	テーマ	内容
2020年 1/16(木)	葛城北の丸 総料理長 種苗会社開発者	レシピづくりのコツを学ぶ① 野菜について学ぶ	レシピづくりのコツや食材の扱い方のコツを学びます。 また野菜についての基本を種の開発者から学びます。
2020年 2/6(木)	野菜ソムリエプロ	栄養について学ぶ	七大栄養素の基礎知識や野菜に多く含まれる栄養素について学びます。
2020年 3/5(木)	料理研究家	レシピづくりのコツを学ぶ② レシピづくり実習	料理研究家からレシピづくりのコツや食材の扱い方のコツを学びます。
2020年 4/2(木)	料理研究家	レシピづくりのコツを学ぶ③ レシピづくり実習	料理研究家からレシピづくりのコツや食材の扱い方のコツを学びます。
2020年 5/7(木)	実習	レシピづくり実習	学習した内容を参考に自身でレシピを作り上げ、プレゼンテーションの準備を行います。
2020年 6/18(木)	葛城北の丸 総料理長 料理研究家	レシピの発表 (プレゼンテーション)	製作したレシピを発表します。

※予定が一部変更となる場合がございます。

【講師紹介】

●葛城北の丸 総料理長 入江真史さん

ヤマハグループが展開する非日常空間のリゾート「葛城北の丸」の総料理長。
アジアやヨーロッパのレストランで研鑽を積み、皇室や著名な芸術家に料理を提供するなど多くの経験をつみ、現在に至る。そのコンセプトは「遠州の旬の味覚をひと皿の物語へ」
遠州灘、駿河湾、浜名湖を中心に新鮮な魚介、自社生産による鴨や鹿、地元の野菜を使い、地産地消にこだわった料理を提供している。



●料理研究家 小田真規子さん

料理研究家・栄養士・フードディレクター
株式会社ナッツカンパニー代表、有限会社スタジオナッツ主宰
アサイチなどでもお馴染みの人気料理研究家。
「健康に配慮した誰もが作りやすい簡単でおいしい家庭料理」をテーマに「オレンジページ」、「ESSE」などの料理雑誌にオリジナルのレシピを発表。
作り置きおかず、料理の基本をわかりやすく伝える著書や、NHK他料理番組で紹介するレシピも人気。



●種苗会社 種苗開発者

みなさんは、いつも食べている野菜の「種」がどのように作られているかご存知でしょうか？
10年もの歳月をかけて新たな野菜の「種」を生み出すブリーダー（品種開発者）から、「種の力」についてお話し頂きます。美味しい野菜の秘密を「種」から学んでいきます。

■お申込み方法 ■ ※受講料（12,000円）は、第1回目（1月16日）を受講の際にお持ちください。

お電話またはメールで、次の個人情報をお知らせください。

①お名前 ②ご連絡先（ご住所・お電話番号・メールアドレス）

【申込先】ワークピア磐田 はじまりのオフィス 担当：西藤

☎ 0538-30-6255 ✉ hajimari@cy.tnc.ne.jp ※インターネットメールが受信できるアドレスでご連絡ください。

【個人情報の取扱いについて】

いただいた個人情報は、主催のはじまりのオフィス及び㈱スマートアグリカルチャー磐田がその関連イベントのためにのみ利用させていただきます。個人情報の開示・訂正・追加・削除および利用停止については、上記のはじまりのオフィス申込担当及び下記までご連絡ください。

株式会社スマートアグリカルチャー磐田 プロモーション担当：馬場、谷村
〒438-0801 磐田市高見丘219-1 TEL：090-2737-7241