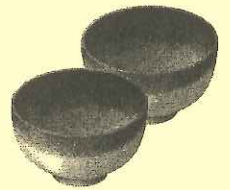
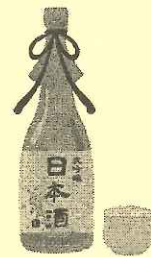
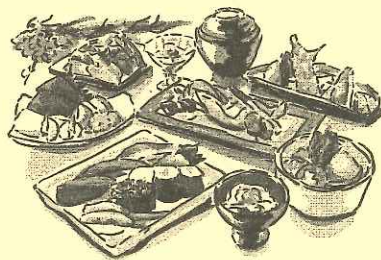
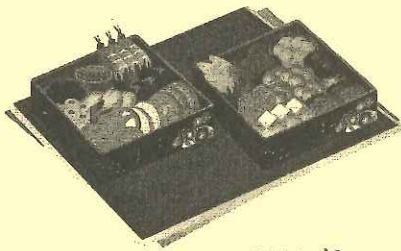


はびきの市民大学公開講座

羽曳野市市制60周年記念イベント

世界に誇れる日本料理、 食文化の大切さを学びます

正月料理としきたり / 日本料理と日本酒 / 日本料理の器
【実演】一番だしの引き方 ※だしを試飲していただきます。



2018年

11月27日(火) 13時00分～14時30分 (受付12時40分～)

場 所 LIC はびきの内施設

定 員 40人

受 講 料 500円(当日支払)

申込期間 9月19日(水)～11月26日(月)

※先着順。定員に達し次第、締め切りとなります。

申込方法 ①来館(羽曳野市軽里1-1-1 はびきの市民大学カウンター)・

②電話・③FAX(数字は申込優先順位です。)

対 象 市内・市外を問わず、どなたでもお申し込みできます。

ご 注 意 座学のため、調理実習は行いません。

講 師 近藤一樹(料理研究家)



元辻調理師専門学校専任講師。サンフランシスコ総領事館公邸料理人として3年間赴任。海外での日本料理指導や「どっちの料理ショー」などテレビ出演多数。「なにわの名工」「全枝連マイスター認定」など受賞。現在飲食店プロデューサー、全国調理師専門学校外来講師、はびきの市民大学講演など料理研究家、フードコーディネーターとして活躍中。

はびきの市民大学

〒583-0854 羽曳野市軽里1-1-1 (LIC はびきの内)

【TEL】072-950-5503 / 【FAX】072-950-5650

1階受付 9時00分～17時30分 ※閉室は祝日・振替休日・年末年始のみ



ご提出いただきました個人情報につきましては、羽曳野市個人情報保護条例(平成12年羽曳野市条例第43号)に基づき適切に管理いたします。
※障がいへの配慮が必要な場合は事前にご相談ください。※駐車場(有料)には限りがありますので、公共交通機関をご利用ください。