

料理人向け

福岡県食材セミナーのご案内

福岡県の食材に触れて、味わう出会いの場！

平素より大変お世話になっております。

福岡県には様々な食材がありますが、中でもシェフ達から人気の高い「はかた地どり」。

今回はこの「**はかた地どり**」1羽丸をさばき、

むね肉、もも肉、ガラなどの部位ごとにして、それぞれの料理の仕方を

「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」

落合務オーナーシェフが

デモンストレーションします。

鶏1羽を自信をもっておろすことができない、
余った部分の活用方法がわからない、
という疑問を解決できます。

「はかた地どり」以外に福岡県産キノコ、王リングを使ったパスタや
あまおうデザートもご紹介します。
ぜひご参加くださいませ。



お申込み
はこちら→



●日時：2023年2月8日（水）14:15～17:00（14:00受付）

●場所：モンテ物産セミナールーム

東京都渋谷区神宮前5丁目52-2 青山オーバルビルB1F

●申込期日：申込締切日 2023年1月31日（火）※ 下記、申込用紙に必要事項をご記入の上、メールまたはFAXにてご返信ください。フォーム、上記QRコードからもお申込み可能です。

[料理人向け 福岡県食材セミナーのご案内（落合務シェフによるデモンストレーション実演）\(google.com\)](#)

●参加対象：日本イタリア料理協会 会員の料理人

●参加費：無料

●当日ご用意頂くもの：名刺

●主催：（社）日本イタリア料理協会

●お申込み・お問合わせ先：

日本イタリア料理協会 （株）メディアフレックス内 TEL 03-6427-6883

FAX 03-3407-4991

FAX 03-3407-4991

日本イタリア料理協会 事務局 行

「福岡県食材セミナー」の参加申込書

貴店名：

御芳名：

肩書き：

御芳名：

肩書き：

ご住所：

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：