



# 日本イタリア料理協会×長崎県 「長崎県産食材」を活用した 長崎イタリア料理講習会

11月11日(火)  
15:00~17:00

株式会社エフ・エム・アイ  
テストキッチン

海や山に囲まれた自然や、和華蘭文化が交じり合う歴史が育んできた長崎県の食。食材の宝庫とも呼ばれる長崎の美味しいと、産地のこだわりをイル プレージョの岩坪滋シェフ、unito岡野健介シェフが現地で体験し、皆様へイタリア料理にアレンジしてご紹介いたします。さらに試食もご用意！またとないこのチャンス、ぜひお越しください！

講師：イル プレージョ 岩坪滋シェフ、unito 岡野健介シェフ

長崎イタリア料理講習会

日時：2025年11月11日(火) 15:00~17:00 (受付開始14:30)

場所：株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン  
(東京都港区麻布台1-11-9)

定員：50名(定員になり次第、締切)

参加費：無料

主催：長崎県

内容：テキスト、試食付き

参加申込は  
裏面へ！





日本イタリア料理協会×長崎県



長崎県産食材を活用した

# 長崎イタリア料理講習会

<<<参加申込書>>>

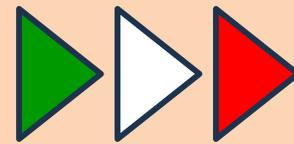
申込FAX番号: **03-3407-4991**

店名	ご芳名
ご住所	
〒	
TEL	E-mail
ご参加人数	
_____名	

※申込内容に変更がある場合は事務局までご連絡ください。

★★★こちらのフォームからも参加申込可能です★★★

長崎イタリア料理講習会  
参加お申し込みフォーム



<お問い合わせ・お申し込み>

(一社)日本イタリア料理協会

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷2-4-7 YK青山2F

TEL.03-6427-6883 FAX.03-3407-4991

Mail: [info@media-flex.co.jp](mailto:info@media-flex.co.jp)



ASSOCIAZIONE CUOCCHI CUCINA ITALIANA