

熊本県



お申込みは
こちらから

熊本県人吉市 関係人口創出事業
主催:(一社)人吉温泉観光協会

令和4年度人吉オンラインクッキング教室

人吉球磨地域の新鮮で美味しい特産品やふるさと納税の出品食材を直接発送の
地元の生産者や料理人を特別講師に迎えオンライン料理教室を開催します。
この機会に食を通して、熊本県人吉市の“人”や“歴史”に触れてみませんか。

人吉産野菜使用

第1回 1/22(日)
11:00~12:30

春の訪れを感じる
人吉のハレの日の
おもてなし料理
(郷土料理つぼん汁、まぜ飯)

人吉産甘酒使用

第2回 2/4(土)
11:00~12:30

清流川辺川がおくる
TOFUを気軽にSOY活
(がんもバーガー、甘酒ソイミルク)

人吉産青梅使用

第3回 2/5(日)
15:00~16:30

青梅ピュレで世界食旅行
(韓国:ニンジンの千平ミ青梅醤油添え、
フィリピン:アドボ風煮込み球磨の黒豚、
ブルガリア:ヨーグルトパンケーキ)



講師:ひまわり亭
本田節氏



講師:親父のガンコとうふ
牧野恭子氏



講師:球磨川アーティザンズ
田畑奈津氏、立山まき子氏

場所:オンライン(ZOOMを使用) 料金:2,000円/1回(振込手数料は自己負担)
【含まれる物:人吉球磨の食材(郵送料)、オンラインレッスン1回分の受講料】

お問い合わせ:(一社)人吉温泉観光協会(0966)22-1370

(注意)料理教室の内容はアレルギー対応していません。予めご了承ください。
冷凍または冷蔵商品が届く可能性がありますので保存対応をお願いします。
郵送食材の他、料理によって各自ご準備いただく材料があります。お申込み完了後メールでご連絡します。