

「とちぎの食材"いちご"の魅力を聞いて、食べて、知る」がテーマです。 生産者のお話を聞いて、3種類を食べ比べ、いちごがこぼれ落ちるフレッ シュタルトを作ります。

2月29日(土) 14:00~15:30 日時:

場所: とちぎアグリプラザ調理実習室

対象: 大人 (中学生以上) 1名 又は 小学生と保護者 (計3名程度迄)

会費: 3,200 円 (1名)※但し、保護者同伴の小学生以下は無料

内容: ①生産者の講話 [栃木県女性農業士 手塚敏子先生]

②いちご3種類の食べ比べ

③フレッシュタルト作り[料理研究家 臼居芳美先生]

※三角巾とエプロンをご持参ください。 ※作ったタルトはお持ち帰りいただけます。



NHK「きょうの料理」のアシスタントを努め、現 在は料理教室を主宰。宇都宮市内のレストラン、 道の駅しもつけなどでの料理教室を実施。県内の 料理講習会にて地元食材の普及に努める。

白い苺ミルキーベリーや栃木県の新品種"栃木 i 37 号"を試食します!!

とちぎアグリプラザ

http://www.agriplaza.jp/ 〒320-0047 宇都宮市一の沢 2-2-13

お申し込み、お問い合わせはお電話でお願いします。

受付 ▶ (公財) 栃木県農業振興公社 農政対策部

TEL: 028-648-9515 (月~金8:30~17:00)