

主催：日高町教育委員会 / 協力：北海道日高乳業株式会社

HIDAKA'S キッチン



桜姫鶏と小海老のシャールソース
リコッタチーズ添え

～フレンチ編～

日高町で作られた乳製品を使ったフランス料理の講習会です。
講師をお呼びして、おいしい料理に舌鼓を打ちましょう。

- 日時 令和5年11月18日(土)
10:00～13:00(9:30～受付)
- 場所 門別総合市民センター
- 参加費 500円(当日集金します)
- 定員 36名
※定員を超えた場合は抽選とし、
申込締切後に抽選結果をお知らせします。
- 持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具
- 申込方法 10月26日(木)までに下記へ電話にて
お申込みください。
※氏名、住所、連絡先をお伝えください。
※団体での一括申込みはお受けできません。
- その他 託児をご用意しております。
ご希望の方は申込時にお伝えください。
- 申込・問合せ先
日高町教育委員会 社会教育課 (☎: 01456-2-2451)



モッツァレラチーズ入りオニオンスープ



マスカルポーネ・クレームプリーズ
赤い果実のコンフィチュールを共に



■講師

学校法人 北斗文化学園 特任教授

大江 廣 嗣 氏

札幌市内ホテルのシェフを経て1992年渡仏。
パクデュール、リュキャ・キャルトンなどの三ツ星で料理を学び、
帰国後、1995年KKRホテル札幌総料理長に就任。
2023年より学校法人北斗文化学園特任教授を務める。