

オトナのための食育講座～秋涼を愉しむ食×農カフェ～

オトナの女性限定の本講座では、宮崎の旬の食材を楽しく学びながら女性が気になるワード「健康」「美容」などにまつわる情報を専門家から教えて頂き、宮崎の旬の食材を使ったメニューを味わって頂くカフェスタイルの講座です

日時
2019年9月11日(水)
10:30～13:30
(受付10:15～)

参加費
2,000円(税込) ※昼食代

定員
40名(成人女性限定)

場所
九州電力株式会社 宮崎支社
宮崎市橘通4丁目2番地23号

【申込方法】

☎ 電話にて**先着順**に受付を行います
bio café 0985-25-8820

👤 講座に係るお問合せは下記まで！
JA宮崎経済連 企画広報課
0985-31-2150

【参加にあたっての留意点】

※申込後のキャンセルにつきまして、当日のキャンセルは料金が発生します。予めご了承下さい。
※当日は本会広報番組の撮影・取材等が入りますので、ご協力お願い致します。
※参加にあたってのカラーコードは「黄色」です。こちらは自由参加ではありませんが、ぜひ「黄色」を身に付けてのご参加をお待ちしています。

～ 内 容 ～

I. 県産食材を美味しく食べるテーブルマナー講座× 3社コラボで実現！！1日限定特別コースメニュー

講師：ベルエポック株式会社 宮田 猛敏 社長



旬の県産食材紹介を使ったメニューをお楽しみ下さい
～アミューズ・前菜・スープ・メイン・デザート～

使用食材⇒宮崎牛・パパイヤ・米の子卵・
ジェイエイフーズみやざき冷凍野菜



II. 秋涼を愉しむオトナレッスン

①県産“菊”に学ぶ「重陽の節句」
Par terre (パルテール) 伊藤 久代 氏



②野菜ソムリエ生産者直伝！おすすめパパイヤレシピ
JA宮崎中央 南宮崎支店
田代理恵氏・横山 明美氏



主催：JA宮崎経済連

