



北名古屋地域ブランドプロジェクト
「北名古屋特産！いちじく酵母」

ワールド料理講習会

おもてなしの本格フランス
赤ワインソースとステーキ



カチャトラと
イタリアンドレッシング



美と健康の韓国宮廷
参鶏湯（サムゲタン）



※写真はイメージです

国際交流の成果を活かす、
北名古屋地域ブランド製品の
開発と普及のための料理講習
会です。「北名古屋特産！い
ちじく酵母」を世界の料理に
活用していく取り組みです。
講師は昨年引き続き韓国
ウェスティンホテルで腕を磨
いたフレンチの達人が指導し
ます。

日時

- ①平成28年11月24日（木）
フレンチ料理
- ②平成28年12月22日（木）
韓国料理
- ③平成29年1月26日（木）
イタリアン料理

9時30分～14時30分

会場

北名古屋市健康ドーム
クッキングルーム

定員

30名

受講料

6,000円
(協会会員5,000円)

※3回とも時間、会場、講師は同じです。



【申し込み・お問合わせ】
北名古屋市国際交流協会

〒481-8531

北名古屋市西保清水田15番地

北名古屋市役所西庁舎内

Tel : 0568-22-1111(内線2400)

Fax : 0568-25-1800

E-mail: info@kitanagoya-kiia.jp

