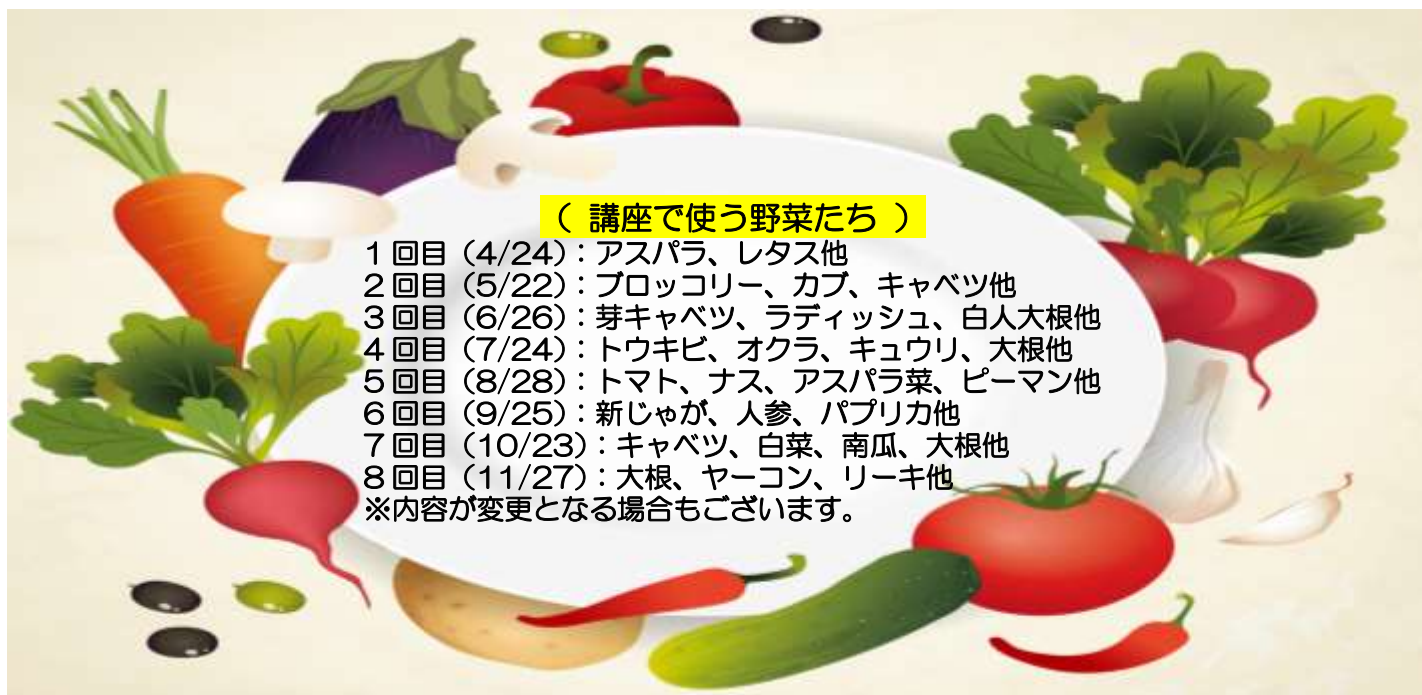


# まくべつ産の野菜を美味しく食べよう！ とれたて野菜で絶品料理講座

幕別では、春から秋まで新鮮野菜がた〜くさん収穫できます。  
地元産の旬の野菜を使って 料理作りを楽しんでみませんか？



- 講師 藤原 健嗣<sup>けんじ</sup>さん (「味工房 ほなみ」シェフ)
- 日時 4月24日、5月22日、6月26日、7月24日、8月28日  
9月25日、10月23日、11月27日 金曜日  
10:00~13:00 (全8回)
- 場所 幕別町百年記念ホール 調理実習室
- 受講料 3,500 円 (セットで申し込むとお得！単発受講の場合、1回 500 円)
- 材料費 8,000 円 (単発受講の場合、1回分 1,000 円)
- 定員 一般 12 名 (応募者多数の場合は抽選、セットでお申し込みの方優先となります)
- 申込締切 4月17日(金) (※2回目以降は、定員に余裕がある場合は受付可)



「味工房ほなみ」

## お申込・お問い合わせは・・・

幕別町百年記念ホール 企画担当 酒森  
TEL (0155) 56-8600  
FAX (0155) 56-8602  
ホームページアドレス : <http://m100.jp>  
mail : [info@m100.jp](mailto:info@m100.jp)