

料理マスタースシェフズキッチン in 水俣・芦北 特別企画講演会

未来の食と農をつなぐ、真の地産地消とは。

レストランテ・ミヤモト 宮本健真

×

エッセンス 藪崎友宏

×

シニア野菜ソムリエ 佐藤雅美

×

Tasobi 堀田幸作



- 日時 : 平成26年3月10日(月)18:30~20:30
- 場所 : 福田農場スペイン館2階
〒867-0000 熊本県水俣市陳内2525 (TEL0966-63-3900)
- 定員 : 30名 (先着順とさせていただきます)
- 参加費 : 無料
- 申込 : 3月7日(金)までに、下記申込表に必要事項をご記入の上、
ファックスにて下記連絡先までお申し込み下さい。
なお、ファックスをお持ちでない場合は、電話やメールにて
お申し込み下さい。

お名前	ご住所	お電話番号	備考

<料理マスタースシェフズキッチンin水俣・芦北のお知らせ>

■平成26年3月11日(火)17:30~20:00 ■水俣市場の児温泉「海と夕やけ」

■参加費3,000円(事業の協力金として当日徴収いたします)

料理マスタースシェフである宮本シェフ、藪崎シェフによる、水俣・芦北地域の安心・安全な食材を使ったディナー会です。限定20名様(先着順)に参加いただけます。

なお、本イベントに参加ご希望の方は、上記備考欄に「シェフズキッチン参加希望」とご記入の上、お申し込みください。

主催:水俣・芦北地域雇用創造協議会 〒869-5461芦北町芦北2670(芦北地域振興局内)

TEL0966-82-5572 FAX0966-82-2933 メール:info@mina-ashi-koyo.jp

共催:料理マスタースサポーターズ倶楽部、くまもと県南フードバレー推進協議会

