

主催：公益財団法人ふくい産業支援センター 共催：公益社団法人小浜法人会・小浜商工会議所



時短で簡単に作れる！

# 地域食材を取り入れた おもてなし料理

■ 日時 2025年 2月 28日 (金) 11:00～14:00

■ 会場 御食国若狭おばま食文化館 福井県小浜市川崎3丁目4

■ 定員 先着 20名 ■ 受講料 2,000円 (消費税込)

参加  
募集

参加者全員で、地元の食材を取り入れながら、簡単なレシピでさっと作れる料理を作ります。「日常がおもてなし。」をテーマに、日々過ごす日常の食卓の中でさりげなく華やかさをプラスできる盛り付けのコツなども学べます。

主婦（主夫）、地域活性化に関心のある方、観光業や飲食業の方など、どなたでもお気軽にご参加いただけます。

※中学生未満の方は保護者同伴にてご参加ください。



## 講師紹介



田中 佳子 氏

haimish (ハイミッシュ) 代表  
フードディレクター / 料理家

2012年にハイミッシュを設立し、飲食店のメニュー、商品や料理の監修、調理指導などを行うかたわら、飲食の現場改善、現場サポートを含むコンサルティング業や、CM、新聞広告、WEB広告等のメディア向けフードコーディネートを行うなど、活躍の幅を広げている。

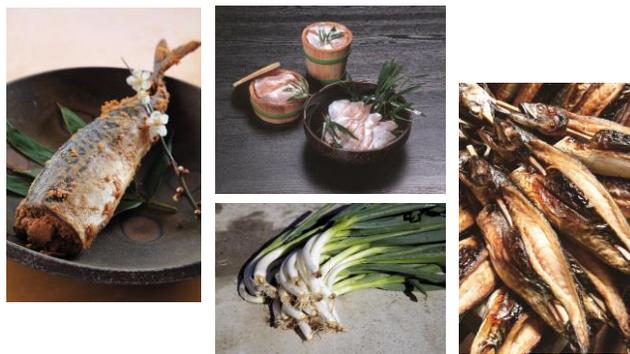
〈メディア出演〉

NHK福井放送局、福井テレビ、福井放送をはじめ、番組レギュラー出演など多数

こんなお料理を作ります！

- ① 特産品を生かした前菜サラダ料理
- ② 地域食材で作るパスタ料理
- ③ 日常がおもてなしになるメイン料理

※ 料理内容については変更になる場合がありますので、御了承ください。



画像はイメージです。



お申込み・お問い合わせ

**小浜商工会議所** 〒917-0078 福井県小浜市大手町5-32

TEL : 0770-52-1040

FAX : 0770-53-3567

E-mail : kakimoto-h@obamacci.or.jp (担当:柿本様)

会場

**御食国若狭おばま食文化館**

〒917-0081 福井県小浜市川崎3丁目4

TEL : 0770-53-1000



研修受講について

1. お申込み受付から3営業日以内に、Eメール等により受付のご連絡をさせていただきます。
2. 受講料は当日、現地にて集金させていただきます。
3. 定員を超える申込みがある場合は、「キャンセル待ち」とさせていただきます。
4. 受講のキャンセルは、開講日の1週間前までにご連絡ください。
5. やむを得ない事情により、開催を中止・延期することがございます。これらの変更が生じた場合は、速やかにご連絡いたします。また、運営上の理由等で、事前の告知なしにプログラム内容の一部を変更する場合がございます。
6. 講義内容の録画・録音・撮影などはご遠慮ください。
7. いただいた個人情報は、研修の運営に必要な事務連絡、サービス向上のための統計データ、福井県中小企業産業大学校からの研修・施設情報の案内以外の目的では使用いたしません。

研修No.39 時短で簡単に作れる！地域食材を取り入れたおもてなし料理 申込書

必要事項をご記入の上、切り取らずにそのままFAX(0770-53-3567)してください。

ふりがな				
受講者名		歳	所属・役職 (担当業務)	
ふりがな				
受講者名		歳	所属・役職 (担当業務)	
ふりがな				
受講者名		歳	所属・役職 (担当業務)	
企業名			TEL	- -
所在地	〒 -		FAX	- -
業種	1. 製造業 2. 卸売業 3. 小売業 4. サービス業 5. 建設業 6. その他( )			
代表者	役職	氏名		
申込責任者	所属・役職	氏名	E-mail	

※ご記入いただいた連絡先に研修案内等をお送りすることがあります。