

道の駅の新鮮食材をつかって料理を習ってみませんか？

道の駅しもつけ



食のオープンスクール



講師 臼居芳美 (栃木市出身)
NHK「きょうの料理」のアシスタントを務める。
現在は料理教室を主宰。

これまでに、とちぎTV、栃木放送、FM
栃木に出演。とちぎ朝日、栃ナビ、下野
新聞ではレシピや随想を連載。また、県
産の六次産業化のレシピ開発に携わ
る。

NPO法人「良い食材を伝える会」会員
著書：
「HAPPINESS AT THE TABLE」



地産地消の推進・地元の食材・食育推進などを目的にした
公開料理教室「道の駅しもつけ食のオープンスクール」を毎月開催！

6月

旬を長く楽しむ保存食

梅漬け作りと活用法

自分で漬けるのはちょっと…そんな皆さんにぴったりのメニューをご用意。梅
の下処理からお教える簡単「袋漬け」、完成品は今回お持ち帰り！さらに人気
のサラダチキン作りからアレンジ体験までと盛りだくさんでご紹介いたします。

開催日時：2019年6月14日(金)
AM10:30～PM1:00

参加料金：2,000円(当日受付にてお支払いください。)

定員：32名



梅干しの袋漬け

完成品は
持ち帰り

梅おむすび

サラダチキン作りも！

受付日：2019年5月21日(火)

受付時間：電話：9:30～18:00／メール9:30～24:00

応募者多数の場合は抽選を行います。当選結果は「参加のしおり」の発送をもってかえさせていただきます。

お問い合わせ
お申込み先

道の駅しもつけ食のオープンスクール運営事務局 〒320-0831 栃木県宇都宮市新町1-3-1

専用電話番号 028-635-2577 (問い合わせ時間：平日AM9:30～PM6:00)
お電話が集中した際には、つながりにくい場合がございます。

ホームページからお申込みいただけます <http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/open-school/>