

平成28年・第1回唐津検定予備校

唐津迎賓館吉野シェフの唐津んもんランチと 「食の源」バスハイク

先着
30名様

定員になり次第
締切とさせて
戴きます

バスハイクのスケジュール

9:10 集合、受付 大手口の裁判所前

9:15 出発

9:30 宮島醤油(株)・本社工場
見学



10:15 出発

10:30 (株)大原老舗・和多田店
工場見学



11:15 出発

11:30 唐津うまかもん市場
食材勉強及び調理、昼食
店舗見学

14:00 出発

14:15 唐津農業協同組合
光センサー選果場
見学(浜玉)



14:40 出発

15:00 集合場所にて解散

参加者募集

2016年9月12日(月)

9:10集合~15:00解散(予定)

集合場所:大手口裁判所前

参加費:2,000円(ランチ代込)



●講師プロフィール

吉野 好宏氏

1970年に渡仏、パリの「ヒルトンホテル」等で修業を積む。帰国後1978年に渋谷にてフランス料理「シャンド・マルス」を開店。宇都宮グランドホテル等の総料理長も歴任。また、「王様のレストラン」等TV番組の料理監修や各方面での講習会など「料理を通して、家庭や親子の絆づくりのきっかけになれば」と食育にも力を入れ、活躍は多岐にわたる。(H19年より唐津大使)現在は旧唐津銀行の「レストラン唐津迎賓館」のオーナーシェフとして唐津の食材を活かした料理を提供している。

※お申し込み方法は、裏面をご覧ください。

アタマで喰べろ!!
美味しい唐津。



第6回 ▶ 唐津検定

2016年11月13日(日)