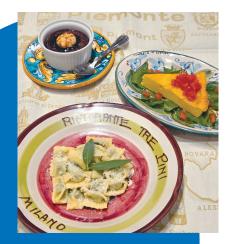


第

名古屋・トリノ姉妹都市提携20周年記念事業

親子で楽しむ! ピエモンテ州トリノの

<mark>第1部</mark>の 申し込みは こちら



講師 藤崎久美子先生 イタリア料理店 クオーレ・エ・マーレ代表 栄養士、調理師、

ワインエキスパート

郷十料理教室

「美食の街」トリノの伝統料理を、楽しく作って味わおう!詰め物入りの 小さな生パスタ「アニョロッティ」や、チョコレートプリン「ボネ」など、魅 あなたもこの機会に、トリノの魅力に触れてみませんか?

時間

10:30~13:00

対象

小学生と保護者

定員

24名(1組最大3名まで)

参加費

1.000円/人

持ち物

エプロン ハンドタオル 筆記用具

第1部で作る料理は 小麦、乳、卵、アーモンドを含みます。



名古屋・シドニー姉妹都市提携45周年記念事業

シドニーの食文化体験! オーストラリアワインス



シドニーのあるニューサウスウェールズ州は、 ワインの産地としても名高いこと、ご存知でしたか?

NSW州産ワインの歴史や特徴を学びながら、 実際にテイスティングをしていただきます。

オーストラリアの定番おつまみとのペアリングも楽しめます。

ワインの奥深い世界とシドニーの魅力を体感しましょう。

15:00~17:00 時間

20歳以上 対象

52名(1組最大4名まで) 定員

参加費 2.000円/人

持ち物 ハンドタオル・筆記用具

第2部の 申し込みは こちら



講師 鈴木良武先生 _____ 名古屋調理師専門<u>学校</u> サーヴィス・ヘルスケア

調理教授 ソムリエ、西洋料理専門 調理師

第2部で提供する 料理は 小麦、乳、卵、大豆を 含みます。



2026年

2_月14_日

第1部 10:30~13:00

第2部 15:00~17:00

東邦ガス料理教室 クッキングサロン栄

名古屋市中区栄3-15-33栄ガスビル6階

ライン申込のみ

構座の二次元コードからお申し込みください

お問い合わせ 052-732-2962(水・日曜・祝日を除く10:00~17:00)

cookingsalonsakae@gmail.com

名古屋市観光文化交流局国際交流課•名古屋姉妹友好都市協会

- <mark>※申し</mark>込み多数の場合は抽選となります。抽選の有無にかかわらず、当落結果は2026年1月9日\のに <mark>事</mark>務局よりメールでご連絡いたします。
- ※参加費は事前振込制です。振込手数料はご負担ください。
- ※本講座においては、食物アレルギー対応(材料の代替対応や器具の使い分けなど)は 行っておりません。 使用する食材については、事務局にお問い合わせください。
- ※第2部はアルコールの提供を伴うため、お車での参加はご遠慮ください。