



※ 過去の料理品

工藤 一幸シェフの

# 牛乳・乳製品料理講習会

日 時

2025.11.20 (木)  
10時00分～14時00分

会 場

とかちプラザ  
4階 調理室  
(帯広市西4条南13丁目)

講 師

十勝フードデザイン研究所

代表 工藤 一幸 氏 (元北海道ホテル総料理長)

メニュー

- ・ 秋鮭とポテトの重ね焼き、ホットチリソース
- ・ ロールキャベツのスープ煮、焼きチーズ風味
- ・ 若鶏と十勝やさいのクリームシチュー

参 加 費

1,500円 (帯広協会会員800円)

定 員

24名(定員になり次第締切)

持 ち 物

エプロン、三角巾、ふきん(3枚程度)、キッチンペーパー可

協 賛

よつ葉乳業株式会社

申込・詳細

帯広消費者協会 TEL0155-22-7161

※ とかちプラザ駐車場は台数に限りがありますので、満車の場合は、  
帯広市役所南側駐車場または有料の市営駐車場(最初の30分間は  
無料)等をご利用ください。