

# 1 / 24 (水) の行事



報道発表資料の配付日時 1月11日(木)15時00分

発表項目 (行事名)	アイヌ伝統料理アレンジレシピ教室の開催について												
概要	<p><b>【ポイント】</b>          この度、アイヌ文化の魅力を発信し、関心を高める取組として、アイヌ伝統料理をアレンジし、誰もが手軽につくることができる新レシピを開発しました。この新レシピを道内の家庭等に普及させることを目的として、道内各地で料理教室を開催します。</p>												
	<table border="1" data-bbox="456 640 1385 1146"> <thead> <tr> <th>開催日時</th> <th>開催場所</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1月24日(水) 10:30~13:30</td> <td>とかちプラザ4階 調理室 帯広市西4条南13丁目1</td> </tr> <tr> <td>1月31日(水) 10:30~13:30</td> <td>北ガスクッキングスクール 函館教室 函館市万代町8番1号 北海道ガス(株)函館市内</td> </tr> <tr> <td>2月3日(土) 10:30~13:30</td> <td>北ガスクッキングスクール ファクトリー教室 札幌市中央区北1条東4丁目</td> </tr> <tr> <td>2月18日(日) 10:30~13:30</td> <td>サッポロファクトリー1条館3F</td> </tr> <tr> <td>2月24日(土) 10:30~13:30</td> <td>北ガスショールーム サガティック内</td> </tr> </tbody> </table> <p>・講師:キッチンサポート青 フードプロデューサー <small>あおやま のりやす</small> 青山 則靖氏          北ガスクッキングスクールファクトリー教室 主任講師 <small>なかむら ゆきえ</small> 中村 幸絵氏</p> <p>・新レシピ:①エゾシカのポネオハウ トマト風味          (骨付きエゾシカ肉の具だくさんスープ)          ②鮭とタラの炊き込みアマム(ピラフ) 野草の香り          ③ホタテのチタタブ ルイベ キトビロの香り          (ホタテのタルタル シャーベット仕立て 行者ニンニクソース)          ④山の果実のムーシ(ゼリー)</p> <p>・申込方法          web予約による申し込み(北ガスクッキングスクール公式HP)          URL:<a href="https://www.hokkaido-gas.co.jp/home/consult/sagatik/cooking/">https://www.hokkaido-gas.co.jp/home/consult/sagatik/cooking/</a></p>		開催日時	開催場所	1月24日(水) 10:30~13:30	とかちプラザ4階 調理室 帯広市西4条南13丁目1	1月31日(水) 10:30~13:30	北ガスクッキングスクール 函館教室 函館市万代町8番1号 北海道ガス(株)函館市内	2月3日(土) 10:30~13:30	北ガスクッキングスクール ファクトリー教室 札幌市中央区北1条東4丁目	2月18日(日) 10:30~13:30	サッポロファクトリー1条館3F	2月24日(土) 10:30~13:30
開催日時	開催場所												
1月24日(水) 10:30~13:30	とかちプラザ4階 調理室 帯広市西4条南13丁目1												
1月31日(水) 10:30~13:30	北ガスクッキングスクール 函館教室 函館市万代町8番1号 北海道ガス(株)函館市内												
2月3日(土) 10:30~13:30	北ガスクッキングスクール ファクトリー教室 札幌市中央区北1条東4丁目												
2月18日(日) 10:30~13:30	サッポロファクトリー1条館3F												
2月24日(土) 10:30~13:30	北ガスショールーム サガティック内												
参 考													
報道(取材) に当たっ ての願 い													
他のクラブ との関 係	同時配付 <del>同時レタ</del> <del>記者レタ</del>	道政記者クラブ、渡島総合振興局記者クラブ											
そ の 他													
担 当 (連絡先)	北海道環境生活部アイヌ政策推進局アイヌ政策課 (担当者:主幹 那賀島) TEL ダイヤルイン 011-206-6024(直通) 十勝総合振興局保健環境部環境生活課道民生活係 (担当:道民生活係長 磯崎) TEL ダイヤルイン 0155-27-8526(直通)												

帯広ガス×北海道ガス  
帯広開催!!

アイヌ文化の魅力発信!!

# アイヌ伝統料理 アレンジレシピ教室

～自然への感謝の気持ち～

2024年 1月24日(水)10:30～13:30 (終了予定)

お申し込み・キャンセル期限：2024年1月17日(水)

受講料 1,000円 (税込)

豊かなアイヌの食文化に触れ、アイヌ文化の魅力を体験しませんか？  
アイヌ伝統料理精通者を通じ、ご存じ「青ちゃん」こと青山則靖先生が  
作りやすくアレンジしたアイヌ料理をご紹介します。  
北海道の自然や恵みを大切にするアイヌ料理。新たな発見があるかもしれません。

キッチンサポート青  
フードプロデューサー  
青山則靖 先生

【本事業について】本事業は北海道の事業の一環です。アイヌ文化の振興を図ることを目的としています。



エゾシカのポネオハウ トマト風味  
骨付きエゾシカ肉の具だくさんスープ トマト風味



鮭とタラの炊き込みアマム 野草の香り  
鮭とタラの炊き込みピラフ 野草の香り



※レッスンでは  
加熱調理になります。

ホタテのチタタァ ルイベ キトビロの香り  
ホタテのタルタル シャーベット仕立て 行者ニンニクソース



山の果実のムーシ  
山の果実のゼリー

●開催場所●

とがちプラザ 4階『調理室』

帯広市西4条南13丁目1

お申し込みはファクトリー教室の『web予約』をご利用ください。  
お電話では受付しておりません。

家庭料理をもう一品!

『やさしい味わい・簡単ピクルス』

北ガスクッキングスクール  
ファクトリー教室・中村幸絵 主任講師が  
お手軽プラス1品をご紹介します。(試食のみ)



レッスンの詳細・ご予約はこちら

※要web会員登録(無料)

ファクトリー教室 [スポット]



●お問い合わせ●

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室

TEL:011-207-4100 / 電話受付時間: 9:00～17:00

定休日(電話休止): 水・土・日・祝日

※12/27～1/3はスクール休業日です。