

# 鳥取 -TOTTORI- 梨料理教室

鳥取県といえば梨。梨といえば鳥取県。  
甘いだけじゃない、酸味とのハーモニーがたまらないこだわりの逸品。  
そんな鳥取の二十世紀梨を使って、美味しいお料理を作ります。  
スイーツだけじゃない、フルーツの活用方法を一緒に学びませんか。

【日時】 9/2 (日) ※各回約1時間15分程度

- ① 1回目 13:00～  
② 2回目 15:00～

【場所】 とっとり・おかやま新橋館  
2階 催事スペース

【内容】 講師:「ももてなし家」シェフ 菊地 哲平  
■ 鳥取県の梨について  
■ 梨を使った料理を作って食べてみよう!

【参加費】 無料 ※【定員】 各回とも 20名様

【持ち物】 エフロン、筆記用具

ボクの好物  
梨を使った料理を  
楽しく作ろう♪



## 【問合せ・申込先】

とっとり・おかやま新橋館 1階 ショップまで。  
店頭または電話にて、お名前・連絡先・参加人数を  
お知らせください。

※定員になり次第、締め切ります。  
※電話受付は 10:00～18:00 です。

■お問合せ・お申込み 03-6280-6474

