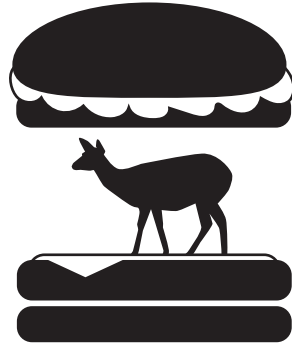


エゾシカ



料理教室

エゾシカ肉は美味しいうえに低カロリー。
「エゾシカ肉をもっと身近に！」をテーマに、シェフにプロの
技を伝授していただきながら、一緒に作って、みんなで食べま
しょう。

~ menu ~

エゾシカ肉のメンチカツバーガー



講師：舟崎 一馬 氏

1979 年釧路市生まれ。札幌の調理師学校
卒業後、北海道内のホテルやレストランで
料理の勉強をする。2008 年釧路市で
「Restaurant & Community lomante(イオマ
ンテ)」オープン。同店シェフ。
本当は「料理は作るより食べる派」。

11月13日(火) 10:00~13:00

- 場 所：ゆめホール知床 実習室 1
(斜里町本町 4 番地)
- 参加費：500 円
- 持ち物：エプロン
- 定 員：20 名

先着順

【申込み先】

知床財団 担当：田中 / 山本
TEL：0152-24-2114