

プロから学ぶ 本格料理講座

～洋食屋さんのナポリタンと鶏のスープ～



【講師】 洋食屋 にしむら
シェフ 西村 康彦氏

地域の有名洋食店から本格的な
洋食作りを学んでみませんか？

- 日時 3月16日(月) 18時～20時30分（試食、片付け含む）
 - 会場 えーるピア久留米 3F 調理実習室
 - 対象 興味のある方
※中学生以下のお申込みは保護者のお申込みも必要となります
その際、受講料・材料代はそれぞれに必要となります
 - 定員 24人（応募者多数の場合は抽選）
 - 受講料 1,600円（材料代込み）
 - 募集期間 2月1日(日)～20日(金)
（ただし2月11日は休館日）
 - 申込方法 窓口・電話・FAX・E-mail・ホームページで受付
結果は締切後1週間程度で申込みの方全員にハガキで通知
託児は事前申込が必要（6ヶ月～未就学児）
- ※使用する材料に乳・小麦等のアレルギー品目が含まれます。ご注意ください。

【お申込み・お問い合わせ】

えーるピア久留米 久留米市生涯学習センター
（指定管理者：公益財団法人久留米市生きがい健康づくり財団）



〒830-0037 久留米市諏訪野町1830-6
TEL：0942-30-7900 FAX：0942-30-7911
E-mail：elpia@piif.k-ikigaikenko.jp

詳細・申込



LINE

