

# 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](#)

