

令和7年度 親子料理教室 第1弾

～ 味覚の秋 野菜を美味しく食べよう! ～

令和7年

9月6日(土)

10:00～12:00

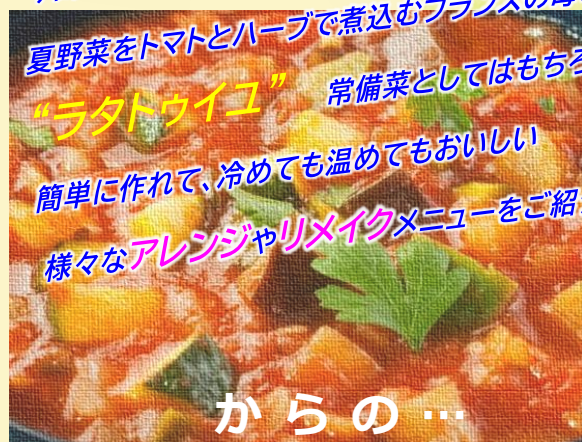
ショールームこち直方
(直方市新町 3-3-10 こちビル)

今回のテーマは、「基本と応用」

夏野菜をトマトとハーブで煮込むフランスの母の味・
“ラタトゥイユ” 常備菜としてはもちろん、

簡単に作れて、冷めても温めてもおいしい

様々なアレンジやリメイクメニューをご紹介します!



からの…
リメイク

申し込みについて

対象者 小学生のお子さんとそのご家族
(大人1人+子ども2人まで)

※直方市に在住または在勤の方に限ります。

※お子さんの追加は、小学生のきょうだいに
限ります。

申込期間 8月4日(月)～15日(金)

定員 6組(6世帯)

※応募多数の場合は、抽選となります。

参加費 1,000円(1世帯)

お申し込み・

詳細はこちら >>>



ベーコンなどをトッピング



ピザ

バゲットに乗せて焼くだけ



ブルスケッタ

冷たくても温めても美味!



パスタ

ほかにもいろいろ!

当日は調理まで行い、作ったものは持ち帰っていただきます。
リメイクメニューは作り方のみ紹介し、レシピをお渡します。

講師紹介

太田 裕彰 (おおた ひろあき)

直方市出身。鞍手高等学校、辻調理師専門学校(大阪)を卒業後、軽井沢のリゾートホテルや、東京都内の有名フレンチレストラン数店で修業。

関東一円のカフェやビストロ、レストランバーやホテルなどのシェフを歴任し、フレンチをベースとした洋食の多ジャンルを経験。

現在はフリーとなり、2024年、新たな活躍のステージを求め福岡市に移住。素材を生かしたシンプルで美味しい料理をモットーとし、「型にはまらない楽しい料理」を目指して活動中。

お問い合わせ: 直方市 市民・人権同和対策課
男女共同参画推進係
TEL 0949-25-2244

共催: ショールームこち直方
こち主催の講座等はこちら >>>

