



報道発表資料の配付日時 11月15日(水) 15時00分

発表項目 (行事名)	アイヌ伝統料理アレンジレシピ教室の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>【ポイント】 この度、アイヌ文化の魅力を発信し、関心を高める取組として、アイヌ伝統料理をアレンジし、誰もが手軽につくることができる新レシピを開発しました。この新レシピを道内の家庭等に普及させることを目的として、料理教室を開催します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日時：令和5年12月17日(日) 10:30～13:30 ・場所：北ガスッキングスクール ファクトリー教室 札幌市中央区北1条東4丁目サッポロファクトリー1条館3F 北ガスショールーム サガティック内 ・講師：キッチンサポート青 フードプロデューサー <small>あおやま のりやす</small> 青山 則靖氏 北ガスッキングスクールファクトリー教室 <small>なかむら ゆきえ</small> 主任講師 中村 幸絵氏 ・新レシピ：①エゾシカのポネオハウ トマト風味 (骨付きエゾシカ肉の具だくさんスープ) ②鮭とタラの炊き込みアマム(ピラフ) 野草の香り ③ホタテのチタタブ ルイベ キトビロの香り (ホタテのタルタル シャーベット仕立て 行者ニンニクソース) ④山の果実のムーシ(ゼリー) ・申込方法 web予約による申し込み(北ガスッキングスクール公式HP) URL：https://www.hokkaido-gas.co.jp/home/consult/sagatik/cooking/course/sp20231217  <p>※その他レッスンの詳細につきましては、別紙をご覧ください。</p>		
参考	<p>○今後の予定 料理教室は、上記のほか、下記のとおり予定しております。詳細は、道庁HPをご覧ください。 URL：https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/ass/165756.html</p> <ul style="list-style-type: none"> ・令和6年1月24日(水) 帯広教室 とかちプラザ ・令和6年1月31日(水) 函館教室 北ガス函館支店内 ・令和6年2月3日(土) 札幌教室 ファクトリー教室 ・令和6年2月18日(日) 札幌教室 ファクトリー教室 ・令和6年2月24日(土) 札幌教室 ファクトリー教室 		
報道(取材)に当たってのお願い			
他のクラブとの関係	同時配付		
担当(連絡先)	環境生活部アイヌ政策推進局アイヌ政策課(担当者：主幹 那賀島) TEL ダイヤルイン 011-206-6024 内線 24-134 公用スマホ 011-585-6103 内線 20173		

アイヌ伝統料理 アレンジレシピ教室

～自然への感謝の気持ち～

2023年 12月17日(日)10:30～13:30 (終了予定)

受講料 1,000円 (税込)



キッチンサポート青
フードプロデューサー
青山則靖 先生

豊かなアイヌの食文化に触れ、アイヌ文化の魅力を体験しませんか？
アイヌ伝統料理精通者を通じ、ご存じ「青ちゃん」こと青山則靖先生が
作りやすくアレンジしたアイヌ料理をご紹介します。
北海道の自然や恵みを大切にするアイヌ料理。新たな発見があるかもしれません。

本事業について 本事業は北海道の事業の一環です。アイヌ文化の振興を図ることを目的としています。



エゾシカのポネオハウ トマト風味
骨付きエゾシカ肉の具だくさんスープ トマト風味



鮭とタラの炊き込みアマム 野草の香り
鮭とタラの炊き込みピラフ 野草の香り



※レッスンでは
加熱調理になります。

ホタテのチタタァ ルイベ キトビロの香り
ホタテのタルタル シャーベット仕立て 行者ニンニクソース



山の果実のムーシ
山の果実のゼリー

レッスンの詳細・ご予約はこちら

※要web会員登録(無料)

カテゴリー [スポット]

北ガスクッキングスクール公式HP

<https://www.hokkaido-gas.co.jp/home/consult/sagatik/cooking/>



お申し込み・キャンセル期限 2023年12月10日(日)

持ち物 エプロン・筆記用具・ハンドタオル

定員 16名(先着順受付) ※実習は1グループ4名さままでの共同作業です。

●お問い合わせ●

北ガスクッキングスクール ファクトリー教室

TEL:011-207-4100 / 電話受付時間: 9:00～17:00

定休日(電話休止): 水・土・日・祝日 ※夏季・冬季・その他休業あり

札幌市中央区北1条東4丁目サポロファクトリー1条館3F 北ガスショールーム サガティック内

家庭料理をもう一品!

『やさしい味わい・簡単ピクルス』

北ガスクッキングスクール
ファクトリー教室・中村幸絵 主任講師が
お手軽プラス1品をご紹介します。(試食のみ)



COOKING SCHOOL
Instagram

Follow us!

