

あいちの伝統野菜を味わう

出張料理教室

ハタケタナカ



講師 **田中稔** Minoru Tanaka

フードコーディネーター田中稔氏に学ぶ

見て学ぶおいしく楽しいクッキング!

NHK総合テレビ『ぐるっと!』で活躍中の田中稔氏に学ぶ料理教室です。

参加者は料理しません!見て食べてあいちの伝統野菜の調理方法を楽しく学びましょう!

Profile **田中稔** Minoru Tanaka

フードコーディネーター/あいち在来種保存会

1992年クリック設立。フードコーディネーターであり、料理研究家でもある。レシピの開発や、撮影のための料理制作、お店のコンセプトメイクなども行う。「食」に関わる豊富な知識で、次々と新しいメニューを生み出します。野菜づくりにもこだわり自ら畑で野菜を作るほど。食材に対する熱き思いは、語り始めると止まりません。東邦ガス料理教室講師、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会講師、NHK「ぐるっと!」のクッキングコーナーにレギュラー出演中。2015年には愛知伝統野菜保存会を立ち上げ、理事としてさらなる活動を行っています。



※写真はイメージです。

あいちの伝統野菜を使用した『宮重大根の味噌おでん』『八事人参のサラダ』『八事人参の葉のきんぴら』『八事人参ごはん』の調理方法を学び、お召し上がりいただけます!



あいち在来種保存会 代表世話人 **高木幹夫** 氏も登場!
あいちの伝統野菜について教えてもらいましょう!

Profile **高木幹夫** Mikio Takagi

あいち在来種保存会 代表世話人/日本伝統野菜推進協会 顧問/野菜ソムリエ 上級プロ

愛知県を中心に伝統野菜の普及と保存活動を精力的に展開中。



※写真はイメージです。

デザートは『木之山五寸にんじん』を使用した
キャロットケーキをめしあがれ!

ハタケタナカとは?



愛知県みよし市にある田中氏が運営する料理教室・アンテナショップ・畑です。

▶ウェブサイト

<https://www.hataketanaka.com/>



2025.
1/17 (Fri.) 18:00~20:00

場所 アローブ内 Cafeオムレット大府 allobu店

定員 20名(抽選)

受講料 1000円(料金に含むもの:講義、料理、デザート、ドリンク)

持ち物 筆記用具

お申し込み方法

抽選申込期間 12/2(月)~12/8(日)

下記ウェブフォームまたはお電話(下記)にてお申込みください。

抽選結果発表 12/9(月)

メール(またはお電話)にて結果をご連絡します。当選者は後日受講料を添えて総案内カウンターにてお申込みください。

一般申込期間 12/10(火)~

抽選で定員に達しない場合、募集を再開します。

抽選応募
ウェブフォーム



主催 おおぶ文化交流の杜 allobu・大府市

お問合せ おおぶ文化交流の杜allobu

〒474-0053 TEL:0562-48-5155

愛知県大府市柘山町六丁目150-1 <https://allobu.jp/>