

資料提供(投げ込み) 令和4年8月26日(金)	
場所 津市政記者室	
事務担当課	
所 属	職・氏 名
農林水産部 農林水産政策課 (電話059-229-3172)	農林水産政策課長 稲垣 正司

第5回つ乃めぐみ料理体験教室
「津市産食材を使って本格的なお店のパンを作ろう！」の
開催に係る参加者の募集について

津市農林水産物利用促進協議会では、「津産津消」(地産地消)の推進のため、旬の津市産食材をたっぷり使った料理体験教室を開催します。つきましては、下記のとおり参加者を募集します。

記

- 1 開催日時
令和4年9月10日(土) 9時30分から12時30分まで ※受付9時から
- 2 開催場所
久居公民館 調理室(津市久居元町2354)
- 3 講師
津市農林水産物利用促進協議会委員
- 4 献立(予定)
旬の津市産食材を使ったパン(夏野菜カレーパン、梨のコンポートヨーグルトクリームパン)
※津市産食材(予定)：豚ひき肉、パプリカ、ズッキーニ、ミニトマト
オクラ、卵、梨
- 5 申し込み等
 - (1) 申し込み方法
津市農林水産物利用促進協議会事務局(津市農林水産部農林水産政策課内、電話059-229-3172)へ電話で申し込み
 - (2) 申し込み開始日時
令和4年8月29日(月) 9時
- 6 募集人数
先着20名

7 参加費

500円（当日徴収）

8 持ち物

エプロン、三角巾、ふきん2枚、お手拭き、マスク、持ち帰り保冷バッグ
※今回の料理体験教室で作ったものは、実食せずに持ち帰ります。

9 主催

津市農林水産物利用促進協議会

10 その他

(1) つ乃めぐみ（津産津消）

津市農林水産物利用促進協議会では、津市産農林水産物プロモーションの一環として、平成28年11月にホームページを開設し、津市産農林水産物を紹介する新キャラクター「つ乃めぐみ」（つのめぐみ）を誕生させました。

(2) 津市農林水産物利用促進協議会

津市の安全・安心な農林水産物の生産力を高め、生産者と消費者との信頼関係を深めつつ、市内で生産された農林水産物の市内での消費拡大を図るとともに、その特産品化を推進することにより、農林水産物の経営の安定化と市内事業者の販路拡大等地域の活性化に寄与することを目的とし活動しています。

11 問い合わせ先

津市農林水産物利用促進協議会事務局

（津市農林水産部農林水産政策課 竹田、大野）

電話 059-229-3172

第5回つ乃めぐみ料理体験教室

津市産食材を使って 本格的なお店のパンを作ろう！



夏野菜カレーパンや梨のコンポートヨーグルトクリームパンを作る予定です！津市産食材を使って、ご自宅でも簡単にお店で売られている本格的なパンを作りましょう♪



**8月29日（月）午前9時00分から
先着20名、電話にて受け付けます！**

**当日はエフロン、三角巾、ふきん2枚、
お手拭き、マスク、持ち帰り保冷バッグを
持ってきてね！**

日時

※新型コロナウイルス感染症拡大状況等に

令和4年9月10日（土）より中止、人数縮小の場合がございます。

9時30分～12時30分（受付9時00分～）

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、料理はお持ち帰りいただきます。なお、持ち帰りの衛生面には十分ご注意ください。

場所

久居公民館 調理室（津市久居元町2354）

参加費

500円（当日徴収）

講師

津市農林水産物利用促進協議会委員

必要事項

住所、氏名、電話番号

お申込・
お問合せ先

津市農林水産物利用促進協議会事務局
電話 059-229-3172