

はまふっどコンシェルジュによる



# 横浜地産地消

## ワークショップ@NANBUBASE

2021/6/5(土)

定員：各回12名

場所：NANBU BASE

ご予約はコチラから→



はまふっどコンシェルジュとは？

横浜市認定の地産地消ナビゲーターです。

横浜で生産される農産物や加工品を広く皆様にご紹介しています。

今回は横浜の代表的生産物である小松菜とキャベツを題材に様々な切り口でミニワークショップを開催します!!

是非ご参加ください♪



### メニューみがき講座基礎編

～キャベツ編～

講師：nori★nori★Kitchen代表 荒木のりこ

開催時間  
11:00～

お料理は掛け算&∞に増える  
レパートリーのコツを試食で実感!



試食&レシピ付き

参加費：1,000円(税込)  
どなたでも参加可能

※会費は当日受付でお支払いください。

### カラフルおだんご作り

講師：むっくキッズフードアカデミー主宰 成瀬優子

11:00～  
随時開催

野菜の色を生かしてカラフルなお団子を作りましょう! こねる、丸める、茹でる...どんな色のお団子ができるかな?



お団子作り体験&試食付き

参加費：500円(税込)

どなたでも参加可能

※会費は当日受付でお支払いください。

### 水引でミニチュア野菜を作ろう

講師：葎やまと代表 河原真友子

11:00～  
随時開催

ご祝儀袋などでお馴染みの水引でミニチュア野菜を作りませんか? 箸置きにもマスクチャームにもなります。



水引のお土産付き

参加費：500円(税込)

どなたでも参加可能

※会費は当日受付でお支払いください。

### 素材のおいしさを引き出す

～キャベツ～

講師：La Cucina di U 店主 中山U子

開催時間  
14:00～

「ワインに合うおつまみの店」店主による食材に合ったおいしさの引き出し方を実験的実践的に学びます!



ワークシートと試食付き

参加費：1,000円(税込)

どなたでも参加可能

※会費は当日受付でお支払いください。