

練馬大根 2020 東京オリンピック出荷研究会主催

乾燥練馬大根を使った 料理教室・試食会



～練馬の伝統野菜、世界にはばたけ～

練馬を代表する江戸東京野菜「練馬大根」を東京オリンピックでみなさんに味わっていただきたい。そんな思いから私たち生産者は練馬大根 2020 東京オリンピック出荷研究会を立ち上げました。練馬大根の旬は冬場。真夏に開催される東京オリンピックに生大根を出荷することは困難です。そこで研究会は現在、夏に練馬大根を味わっていただけるよう「乾燥練馬大根」の試作に取り組んでいます。この会では皆様に、乾燥状態・生状態の練馬大根の食べ比べや、簡単な料理体験、練馬大根のお話しを楽しんで頂きます。



日時

平成 29 年 1 月 24 日（火）10 時 30 分～13 時頃迄

場所

JA 東京あおば練馬春日町支店2階 調理室
練馬区春日町 1-17-34 ※駐車場有

受講料

1 名 500 円（お土産付）

定員

先着 20 名様
（定員に成り次第締め切り）

内容

料理教室（2 品・レシピ付）、試食（料理教室を含む 6 品）
練馬大根のお話し、アンケート記入



☆講師紹介☆

クッキングインストラクター / 野菜ソムリエプロ
江戸東京野菜コンシェルジュ協会理事

上原 恭子



上原さんが東京・渋谷区の自宅で料理を教え始めたのは大学生の頃。それから 30 年以上続いている料理教室で作られたレシピは 5,000 点以上にのぼります。「野菜をもっと楽しく、美味しく食べてもらいたい」をモットーに、高級スーパーや大手食品メーカーなどでのレシピ開発を数多く担当し、野菜料理講座、商品提案、イベント企画など、食についての幅広い知識を生かした活動を行っています。

お申込み・お問い合わせは下記の電話番号にて受け付けております。

JA 東京あおば地域振興部 TEL03-5910-3066

受付時間：9：00～17：00 ※土日祝は営業していません。

申込み締め切り：1 月 19 日（木）