ガレットのつくり方をマスターして、おもてなし力をUP！
地元のそば粉と季節の食材を活かしたオリジナルガレットを創りましょう！

令和元年度 第12期 HAKUBA クレーピエ養成講座

参加者募集

テーマ 地域資源である白馬産そばの活用と、
地域で生業する人材のおもてなし力の向上を図るため、
ご当地食「白馬ガレット」を提供できる人材を養成し、
地域の食ブランドの確立と基幹産業の再興を図る。

回数	期日 <会場>	内容	講師
第1回	9月5日(木) 13:30～16:00 白馬商工会	「基礎編」(30分) オリエンテーション ★白馬村の地域資源と白馬ガレットについて	
		「知識編」(120分) ★そば食の学について (そばの発祥、栽培、栄養、料理など)	信州大学農学部 特任教授 南 峰夫 先生
第2回	9月11日(水) 14:00～16:00 白馬村役場 調理室	「実習編」(120分) ★ガレット生地の配合、練り方の基本 ★生地の焼成の仕方、基本レシピの習得	白馬 クレーピエ 認定者
第3回	9月25日(水) 14:00～16:00 白馬村役場 調理室	「研究編」(120分) ★ガレットの焼成実習 ★トッピング、盛り付けの考え方	白馬 クレーピエ 認定者
第4回	10月2日(水) 13:30～17:00 白馬村役場 調理室	「検定編」 ★学科(筆記)検定 ★調理検定	<審査員> 講師 他

※時間は変更になる場合があります。

★ 募集定員 ：20名
★ 受講料 ：2,000円
★ 申込期限 ：8月28日(水)

『ガレット』をメニューに取り入れたい方 奮ってお申込みください♪

※定員になり次第締切(申込状況により受講者を調整させていただくことがあります)
※受講者の決定は、後日、本会よりご連絡いたします。

SAVOR JAPAN
Explore Regional Flavors
農泊 食文化海外発信地域に認定されました。

白馬商工会
〒399-9301長野県北安曇郡白馬村大字北城7078
TEL.0261-72-5101 FAX.0261-72-6112 E-mail info@hakuba-sci.jp