

もっと知ろう豆料理ともち米のこと

オホーツク産豆類等のPRや消費拡大を行うことで、豆類の魅力を再発信し、認知度向上に繋げることを目的として、本セミナーを開催いたします。

日時

参加された方全員に、
レシピ集、炊飯器で作る
おはぎの材料等をプレゼント！

令和5年2月10日（金）
13:30～16:00（終了予定）

場所

会場とWEBの同時開催いたします。

会場で参加された方には、管内の豆やもち米を
使用した豆パンと大福の試食を用意しています。

会場：北見市民会館 実習室（定員30名程度）
（北見市常盤町2丁目1-10） ※先着順
WEB：Zoom使用

※パソコンやタブレット等とインターネット接続環境が必要です。
前日までに、接続URL等をご連絡いただいたメールアドレスに
送付いたします。

内容

講演：「もっと知ろう豆料理ともち米のこと」

辻本 宜子さんを講師に、豆類、もち米等の
栄養やレシピ紹介をしていただきます！

（レシピ紹介では2品ほど、実演を予定）

※ 実演した料理の試食は予定していませんので、
ご了承ください。

別紙の参加申込書によりFAXまたはメールでお申し込みください。

申込締切：令和5年2月3日（金）

問い合わせ先
オホーツク総合振興局産業振興部農務課（担当：角谷）
TEL：0152-41-0780

【主催】：オホーツク総合振興局
【後援】：オホーツク農業協同組合連合会
【協力】：ホクレン農業協同組合連合会北見支所



講師
料理家
（料理研究家、食の研究家）
辻本 宜子氏

