



Team カレッジ 第1回エコ・クッキング教室

## 「使いきりレシピの ランチ ON クッキング♪」

Team カレッジでは、「地球に優しい、笑顔がこぼれる」をモットーにお料理教室を開催致します。  
今回の教室では、食材の皮や葉、残り物なども利用し、素材を無駄なく使うレシピを学びます。  
また、キッチンまわりのエコ・アイデアや買い物の仕方まで学べる教室なのでどなたにもご参加いただけます☆

### [ プログラム ]



講演 10:30～11:00

まるはら醤油

「にくしょう」の商品開発と今後のブランディング展開  
(プレゼンテーションとテイスティング)  
伝統的な調味料の意外な楽しみ方もお伝えします。



教室 11:00～12:30

Alycia キッチン&カフェ

「使い切りレシピ」・・・地元の水と季節野菜を使用した  
レシピと時短、省エネなどキッチンのエコ・アイデアを  
伝授。各グループでお手伝いするスタイルです。  
「メニューの内容」・・・スープ、マリネ、メイン、パン  
デザート&ドリンク付き(オーガニック)



交流会 12:30～13:30

試食ランチと交流会

### [ 講師紹介 ]



合名会社 まるはら

原 絵美 氏

大分県日田市生まれ。大学卒業後、  
ジュエリーメーカーに就職し百貨店  
での販売職の仕事を経て帰郷。創業  
明治 32 年の老舗醤油屋で主に営業  
や販促を担当。現在は国外輸出も含  
めて販路拡大に努める。

Alycia キッチン&カフェ

永山 智美 氏

企業秘書を退職し、伊豆八文島  
での暮らしの中で環境問題に着  
目し大分に移住。息子のアトピー  
が切っ掛けとなり「食」の大切さを  
伝えたいと大分市府内町に店を開く。  
料理を通じて自由に楽しく「食べる」  
大切さを多くの方に伝えたい。



日 時 平成 27 年 1 月 23 日(金) 10:30～13:30

会 場 To-tA(大分市中央町 3 丁目 5-16wazawaza ビル 4 階)

参加費 税込 5,000 円(講演・料理教室・交流会)

☆食事券や商品購入に使える Team マネー500 円分付

①まるはら醤油の 500 円分商品購入券

②アリシアキッチン&カフェの 500 円分食事券

③Team の活動資金+環境基金等に寄付

地球へのやさしい  
気持ちと笑顔を  
持ってきてね♪



浅野 D のエコ・メッセージ

募集人数 30 名様(先着順)

お申込方法 [misa@eco-center.co.jp](mailto:misa@eco-center.co.jp) (浅野まで)

\*お名前とご連絡先を忘れずにお問い合わせください。

マイはし、ホットドリンク用マイカ  
ップ、マイプレート、エコバッグ、  
折箱など  
\*可能な範囲でお持ちください