

生産者がみえる 手作りジャム講座

今回は、特製ランチプレート付きで、旬の果物や野菜など国産の食材を使ったジャム作り実演。ジャムの原料となる食材の話や、家庭で簡単に本格的なジャムを作る方法も聞けます。講師は、安心と



おいしさにこだわる食材専門店（株）メルカートピッコロの代表取締役で、オール国産のジャム製造も手がける中島一郎さん。食材一つひとつの生産地の風土を知り、生産者との信頼関係を築き、妥協がありません。「ウチの商品やお店を利用していただけると、お客様にはおいしい笑顔を、そして自然な形で地域や生産者の幸せにもつながれば」。日頃の食材選びも、選び方一つで「味」、「安全性」を高めることができ



る一方、他人任せにできない時代です。国産の食材を食べることは、日本の農家を応援する「社会貢献」につながると考えます。

※ジャム講座は講師による実演形式で行います

【講座インフォメーション】

日 時 3月12日（木）13：30～15：30

会 場 メルカートピッコロ淀屋橋店

（地下鉄淀屋橋駅直結、ニッセイ淀屋橋ビル ネクストワン1階）

定 員 20人（応募多数の場合は抽選）

参加費 2,500円 地域の食材を使った 洋風ランチプレート付き

（13時30分ごろの遅めのランチになります。京都・宮津のベーグル、
鹿児島黒豚ソーセージ、売り場の野菜を使ったピクルスなどを予定。
仕入れの関係で変更になる場合があります）

締 切 2月27日（金）

【お問い合わせ】

TEL06・6201・3329（平日10～18時）

※当選者には受講票をお送りします。

お預かりした個人情報、アサヒ・ファミリー・ニュース社と一般社団法人あだーじょが管理し、カレッジの受講票発送と今後の事業案内のためだけに使用します。

主催：アサヒ・ファミリー・ニュース社

企画協力：一般社団法人あだーじょ