



地産地消料理教室

2025.8.28 THU

泉州で採れる旬な野菜で
ちょっとおしゃれなイタリアンをつくってみませんか？
今回は水ナス・里芋・いちじくなどを使って、
家庭でも再現しやすいレシピを4品ご紹介。
料理初心者の方も大歓迎です！

Italia

日時 令和7年8月28日（木）

午前10時～午後1時

場所 忠岡町文化会館
（3F料理室）

受講料 1,000円（材料費込み）

定員 15名（先着順）

対象者 町内在住・在勤者及び
文化会館クラブ生

持ち物 ふきん2枚、手拭きタオル
三角巾、エプロン、持ち帰り容器

申込 令和7年8月6日（水）～ 定員になり次第締切

参加費を添えて、忠岡町文化会館まで
お申込みください。

※欠席につきましては、返金いたしませんのでご了承ください。
※食材の入荷状況により、レシピ変更になることがありますのでご了承ください。

講師 川崎 利栄氏

フードフォトスタイリスト・フォト
スタイリスト。書籍・広告・WEBな
ど企業向けのメニュー開発から撮
影・スタイリングまでを手掛けるマ
ルチな活動をしている。著書に「朝
8分ほったらかし弁当3品同時に作
れる魔法のレシピ」など。

里芋のニョッキ



カプレーゼ



水なすと豚肉の
インボルティーニ



季節のフルーツ
パナコッタ



忠岡町文化会館 0725-33-1151（月・火・祝日休館） / 忠岡町商工会 0725-33-3208（土・日・祝日休）

主催 忠岡町商工会

共催 忠岡町文化会館・忠岡町産業建築課