

食材の宝庫 釧路で 料理人を 目指そう！

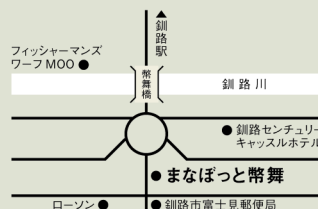
知っているようで
意外と知らない
釧路ブランド食材の数々を
食のプロから直接学び
実際に調理・撮影まで行う
実践型のセミナーです。

Let's aim
for a Cook!

受講対象 釧路市で飲食業への就職・
転職・創業を希望されるかた

募集人数 20名

会場 釧路市生涯学習センター「まなぼつと幣舞」



受講
無料

釧路市幣舞町4-28

2021

6/16 WED

9:30-12:30

第1講 講師 レストラン&コミュニティ イオマンテ オーナーシェフ 舟崎 一馬

ブランド食材と
そのPRについて

釧路シヤモ・定置トキシラス・北釧まいわしなどの魚介類から、パプリカ
フキ・キクイモといった釧路特産の野菜に代表される釧路管内のブラ
ンド食材の知識とそれらをどのようにPRするかを学びます。

6/17 THU

9:30-12:30

第2講 講師 管理栄養士 片村 優美

SNSでのPRに
生かせるテクニック

おいしい料理や居心地のいい空間をより魅力的にPRする方法のひとつ
として、SNSは欠かせません。テイクアウトメニューにも生かせる、料理写真
のコツやメニュー紹介文の書き方、SNSのメリット・デメリットを学びます。

6/18 FRI

9:30-12:30

第3講 講師 管理栄養士 片村 優美

ブランド食材の
加工と調理を学ぶ

北釧まいわし、音別のふき、釧路パプリカを使って調理実習をおこな
います。ほかの料理にも応用できる、食材それぞれの調理のコツを学びます。
調理後は完成品を使って、第2講で学んだ撮影方法を実践します。

本セミナーは「失業認定申告書」に求職活動実績として記入できます。

問い合わせ先

TEL 0154-65-1265 FAX 0154-65-1266

釧路市地域雇用創造協議会
<http://employ.kushiro.jp>



釧路市地域雇用創造協議会 釧路市黒金町7丁目5番地 釧路市役所4階

構成団体:釧路市・釧路商工会議所・(一社)北海道中小企業家同友会くしろ支部・(一社)釧路水産協会・(一社)釧路観光コンベンション協会・釧路市ビジネスサポートセンター(k-Biz)

釧路市雇用創造協議会は「北海道スタイル」に準じて新型コロナウイルス感染症予防に取り組んでいます。感染症拡大防止のため、ご参加の際はマスクの着用をお願いいたします。本セミナーは、状況により中止・延期する場合がございます。あらかじめご了承ください。