

神戸国際調理製菓専門学校の学園祭における 兵庫県育成品種（ねぎ、いちご）を用いた料理デモンストレーション

1 概要

神戸国際調理製菓専門学校の学生らが、2年間の学習の集大成として、学園祭においてお客様の前で料理のデモンストレーションを行います。努力を重ねて洗練した調理技術を発揮するとともに、美味しく仕上げるためのポイントの解説等を交えながら調理の様子を披露します。

デモンストレーションで使用する食材には、兵庫県が育成したねぎ「ひょうごエヌワン」及びいちご「あまクイーン」を取り入れ、両食材の魅力もお客様にお伝えします。

学園祭には一般参加が可能で、料理の試食も可能です（会場入り口で先着順にチケットを配布し、定員に達し次第締め切りとなります）。

2 開催日 令和6年2月17日（土） 10:00～15:00（学園祭全体）

料理デモンストレーションは、

10:10～11:40、11:40～13:10、13:10～14:40 の3回実施

3 開催場所 神戸国際調理製菓専門学校（神戸市中央区栄町通3丁目5-1） 8F 教室

4 参加人数 1回40名程度×3回（先着順）



昨年の様子



デモンストレーションメニュー
（イメージ）