

地域の美味しいを体感！

参加
無料

地産地消のお菓子作り



持続可能な農業に取り組む農家さんと、
店舗を持たないオヤツ屋さんから学ぶ、特別なオヤツ作り体験



当日のプログラム

1.仕事のやりがいなどについて聞いてみよう

- ・店舗を持たないオヤツ屋さんの営業方法とは？
- ・乳・卵を使わないオヤツづくりのこだわり
- ・未来につなげるサステイナブルな農業とは？
- ・地域野菜について知ろう！

2.旬の食材を使ったオヤツを作ろう！

～旬を味わう地産地消パンケーキ～

クッキーや野菜の試食もあるよ！

11/17

MONDAY

17:00～19:30

ひと・まちテラス
活動室301

定員：12人（要申込み、先着順）

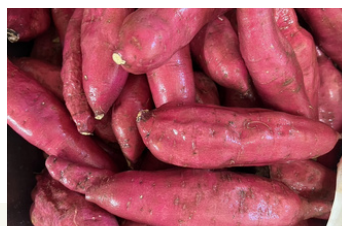
対象：中学生、高校生、大学生など

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、飲み物



申込みはこちら

旬の食材を使った
パンケーキを
作ろう！



講師紹介



オヤツヤ ナツ

オヤツヤ ナツ 吉田ひな子さん

製菓専門学校を卒業後、ケーキ屋、飲食店で勤務。飲食店勤務時に卵、乳不使用のお菓子に出会ったことを機に独学で学び、結婚・出産後、店舗を持たないオヤツ屋さんとして出店販売を開始。地元食材を使ったオヤツ作りに取り組んでいます。

コイケラボ

Koike lab. 小池菜摘さん

100年以上続く芋農家を受け継ぎ、古き良き農業を学びながら時代に則した農業を実践。カメラマンとしても活動しながら、規格外の野菜を加工品にする「もったいない工房」や、地場野菜の流通を目指した「恵那山麓野菜」のブランド化など、サステイナブルな農業を推進しています。

地域連携活動
参加証明書
がもらえるよ！

