

ジャマイカ料理教室



大使館シェフから学ぶ

2025 **7/5** **土**

場所 鳥取県立福祉人材研修センター（鳥取市伏野1729-5）

時間 14:00～17:00

参加費 無料

持ち物 エプロン、食材持ち帰り用の保存容器、髪の長い方はヘアゴム等

鳥取県は2016年からジャマイカ・ウェストモアランド県と姉妹提携しています。
今回作るのは、木村シェフ考案の「鳥取県 × ジャマイカ」特別コラボメニュー！
作った料理はそのままお持ち帰りいただけます。



講師 木村 太郎 *Kimura Taro*

2000年 LE CORDON BLEU シドニー校にてフランス料理を学ぶ。
ジャマイカ料理との出会いに衝撃を受け、
2020年に東京都内にジャマイカ料理店をオープン。2021年からジャマイカ大使館シェフを務める。

メニューの一例

- ・ カリーチキン
- ・ フェスティバル（揚げパン）
- ・ ライスアンドピース



問い合わせ先
鳥取県
観光交流局交流推進課

TEL.0857-26-7108 FAX.0857-26-2164

下記URLまたは2次元コードからお申込みください。
参加希望者が定員20名を超えた場合、先着順で決定します。
https://apply.e-tumo.jp/pref-tottori-u/offer/offerList_detail?tempSeq=16998



とっとり
電子申請サービス