

# 準備から、調理教室開催までの流れについて

## 申込み方法

別紙の申込用紙に記入のうえお送りください。

## 準備品・調理機材 などの解説動画を 配信します。

どんなものが必要なのか、わからない方が多いと思いますので、申し込み前に準備品等を確認できる YouTube 動画を配信します。  
左の QR コード読み込むと動画を見ることが出来ます。



## 事前にご自宅で 準備して頂くもの

**調理機材** ホットプレート、万能刷毛(バター用)、小鍋(バター用) バット(具材用)、皿(24cm~27cmの平皿、ディナープレートなど) カトラリー(ナイフ・フォーク)  
**食材(1食分)** スライスベーコン(1スライス)、バター10g シュレッドチーズ(20g)、プチトマト(2粒) パルミジャーノチーズ(パルメザンチーズ代用可)(8~10g)

## 事前にお送りする 調理機材について

① トンボ ② 水入れバット(トンボ用) ③ サーバー ④ カエシ ⑤ 油引き(バター用) ⑥ バーナー  
開催3日前(6月17日頃)までに、調理機材をお送りします。  
※必ずご返却していただく条件でお貸しします。返送時の送料は、ご負担ください。返却期限6月30日までにお返しください。

## 事前にお送りする 食材について

下條産そば粉、下條村カネシゲ農園のシードル、季節の厳選野菜  
下條村親田高原のたまごやさんのたまごをお送りします。  
開催3日前(6月17日頃)までに、食材をお送りします。  
※事前に生地の仕込み講座を ZOOM にて開催します。

## 参加決定通知と 参加費の納入に ついて

受付後、参加費の納付書を郵送でお送りします。  
入金確認後に正式な申し込みとなり参加決定通知をお送りします。  
入金後こちらからの連絡のない場合はご連絡をお願いします。  
電話 0260(27)1231 又は、sjhoukatsu@vill-shimojo.jp

## 開催3日前の 事前 ZOOM 講座 (ガレット生地仕込み) について

届いた材料の一部を用いてあらかじめガレット生地を仕込んでいただき、事前 ZOOM 講座を開催します。  
ミーティング ID、URL を事前にご連絡いたします。  
(※ZOOM アプリはスマートフォン、PC、タブレットなどすべてのデバイスでご利用いただけます。)



## いよいよ本番！ 楽しみましょう！

時間までに食材、機材の準備をして ZOOM の前でお待ちください。  
いよいよ オンライン調理教室が始まります！  
最後はオンライン参加者全員で乾杯をしながら試食会で交流を深めましょう！