

加賀野菜とチョコのマリアージュ

地元食材 × 伝統調味料でチョコレートの新スタイルを考える



金沢食文化アカデミー

公開講座

2/7
sat

受付 13 時 30 分～
実習 14 時～16 時

※実習調理後のチョコレートは、
実食いただけます。

会場

金沢学院大学5号館 第1調理学実習室

※大学駐車場を利用できます

受講料

1,000円 ※高校生無料

受講費は当日受付にて集金させていただきます。

応募対象 高校生以上

募集定員 30 名

※定員に達した場合、申込終了となります。

金沢の食文化を未来につなぐために、伝統調味料や地元食材とチョコレートとの新しい出会いを提案します。本講座は、地元でつくられた味噌や塩、加賀野菜などを用いて、チョコレートを実際に作り、試食する実習形式の公開講座です。素材の特徴や組み合わせの考え方を学びながら、試作・試食を通して、金沢ならではの素材を手がかりに、新しいスイーツ文化を体験的に考える内容です。

講師 金沢学院大学 栄養学部 教授 大迫早苗

お申し込み方法

二次元コードを読み取り、受付入力フォームにご入力いただくか、メールにてお申し込みください。

koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp

必要記載事項 ①氏名②住所③携帯電話番号(当日の出欠確認のため)

締切 2026年2月1日(日)

お問合せ

金沢学院大学地域連携推進センター

TEL : 229-8907・FAX 229-1352(9:00～17:00)

メール: koukaikouza@kanazawa-gu.ac.jp

※担当者不在のこともあるため、メールをご利用いただくと幸いです。

