

久米島を代表する車エビと久米島の食材を使って  
ちょっとひと工夫してみませんか!

# 久米島車エビ

参加費  
無料

## 調理教室 ご案内

日時:平成29年12月22日金曜日

会場:あじま一館 調理実習室

久米島町字仲泊 962-2 Tel.098-896-7010



沖縄産

くるまえび

沖縄県車海老漁業協同組合

- 午前の部(調理)10時30分~12時00分  
(食事タイム)12時~13時30分まで(後片付けを含む)
- 午後の部(調理)14時30分~16時00分  
(食事タイム)16時~17時30分まで(後片付けを含む)
- 募集定員:午前の部 8名 午後の部 8名

※参加希望の方は、下記連絡先(久米島観光協会又は沖縄県車海老漁業協同組合)までご連絡ください。定員になりしだい締め切ります。



講師

一般社団法人  
トータルウェルネスプロジェクトオキナワ  
代表理事 伊是名力工 先生

(講師紹介)

学校・病院・企業内での管理栄養士を経て、1991年にヘルスプランニングカエとして独立。2015年12月には(一社)トータルウェルネスプロジェクトオキナワを設立。料理 & 運動教室の運営、県内複数の医療・教育機関にて健康指導、体験型の食農教育を行う。県産食材活用した商品・レシピ開発の実績も多数あり。食・健康・美容情報を各種メディアで発信中。講演活動を国内外でも行い、三浦雄一郎氏や茂木健一郎氏との対談実績もあり。

主催:沖縄県車海老漁業協同組合 協力:久米島観光協会 久米島商工会

【連絡先】沖縄県車海老漁業協同組合(沖縄県那覇市前島 2-2-7) Tel.098-869-0716

又は、久米島町観光協会(久米島町字仲泊 966-33) Tel.098-896-7010

本教室は、地域ビジネス力強化育成事業補助金を活用しています。