

旬の野菜を食べよう  
「京おくら」を

知って・食べて残暑をのりきろう

J A 京都中央管内で栽培される「京おくら」産地の紹介と簡単  
タイパレシピをご紹介♪『もったい菜漬け®レシピブック』を  
参考にした、「京おくら」の試食会に参加しませんか？みなさ  
まからのお申込み、お待ちしております。



日時：2024年9月27日(金)14時～

場所：コミュニティキッチンDAIDOKORO

〒604-8006 京都市中京区河原町通御池下る下丸屋町390-2 QUESTION 8F  
※京都市営地下鉄東西線「京都市役所前」駅1番出口徒歩1分

定員：30名 ♪☆☆参加費無料☆☆♪

☆☆ プログラム ☆☆

- ① 「京おくら」産地の紹介 ～JA京都中央経済部～
- ② 食品ロス削減の取組 ～京都市環境政策局～
- ③ お酢の歴史・お酢の違い ～株式会社Mizkan～

☆☆ お申込み方法 ☆☆

『住所』『氏名』『電話番号』を明記の上、FAXまたは  
Eメールでお申し込みください。

● J A 京都中央経済部 営農販売課 (西南部経済センター内)

● FAX：075-932-0011 Email：[keizai@kyo-ja.com](mailto:keizai@kyo-ja.com)

※申込定員に達した時点で受付を終了致しますので、ご了承ください。

主催：京おくら生産振興協議会 後援：J A 京都中央、株式会社Mizkan

旬の野菜を食べよう  
「京おくら」を  
知って・食べて残暑をのりきろう

## お申込み書

2024年9月 日

送付先：F A X 075-932-0011

Email [keizai@kyo-ja.com](mailto:keizai@kyo-ja.com)

\* ご記入欄 \*

氏名	
住所	
電話番号	

\*お申込みの際は、FAX番号の間違い、Emailアドレスの入力間違いのないよう、ご注意ください\*

\*ご提出いただいた個人情報は、本イベント以外で利用することとはなく、第三者への提供は致しません。