

# サルベージパーティ®

2020 1/30(木)

受付:午後1時 実習:1時半~4時

会場:新潟市亀田市民会館 調理実習室

参加費:500円 定員:30名(受け付け順)

主催:新潟気軽に省エネくらぶ

共催:環境をサポートする(株)きらめき

「第14回3R推進全国大会」が10月29日  
朱鷺メッセで開催され「新潟気軽に省  
エネくらぶ」が循環型社会形成推進功



労者の団  
体部門で  
小泉環境  
大臣から  
表彰され  
ました。

3Rや食品ロス問題と取り組んできたこ  
と、皆様が賛同して下さったことが  
良い結果になりました。今回も是非ご参  
加お待ちしております！



食品ロスを救うクッキングです。  
賞味期限が迫っているけれど、使いこなせない  
食材を持ち寄りましょう。  
その品々から、高田シェフが思いがけない組み  
合わせをその場で考えます。  
お楽しみに！

講師:高田大雅シェフ  
Foodist Link株式会社代表

日本の伝統食材、発酵食品を得意としている。イタリア料理の鶏肉のトマト煮には醤油を加えたりミートソースに味噌を加えたりと、日本の郷土料理と海外の料理を合わせたアレンジをして食の楽しさを提供する。

<http://salvageparty.com/chef/taigatakata/>

## ■持ってくるもの

- ・エプロン・手拭用タオル
- ・上手く使いこなせず在庫になっている食材1品  
賞味期限・消費期限の迫っている食材や  
使い方が一辺倒で困っている食材など  
\*干びょう等の乾物・缶詰・調味料・常備野菜・小麦粉など

## ■以下のものは持参しないでください

- ・賞味期限・消費期限の過ぎているもの
- ・個人の手づくり食品
- ・開封済みの加工品
- ・保存方法が適切でない食品



申し込み: 切り取らずにFAXで送信 Tel/Fax 025-381-5831 新潟気軽に省エネくらぶ 代表 波多野 千代 mail: chiyohatano@gmail.com

お名前	ご住所	お電話
-----	-----	-----