

令和8年度国際学院埼玉短期大学公開講座
さいたま市委託事業 / 産学官連携・地産地消推進の取組

スペシャル講座 (全2回)

パレスホテル大宮のシェフに学ぶ、 さいたま市産食材の逸品

第1回

11/28 (土)

午前の部 9:00-12:00 / 午後の部 13:30-16:30
「一皿のキャンバスから伝える食の楽しさ」



パレスホテル大宮 総料理長
講師 毛塚 智之



さいたま市産リーキと若鶏のポトフ
さいたまヨーロッパ野菜
「カリフローレ」添え



さいたま市産リーキと
アトランティックサーモンの
カネロニ仕立て

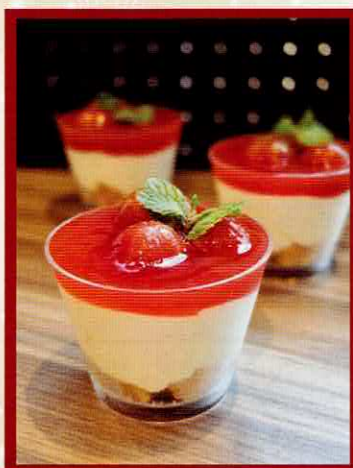
第2回

12/5 (土)

午前の部 9:00-12:00 / 午後の部 13:30-16:30
「家庭でできる簡単スイーツの秘話」



パレスホテル大宮 製菓料理長
講師 伊東 正弘



さいたま市産
プチぶよチーズケーキ



さいたま市産
プチぶよとチーズのロールケーキ