

# 青森に青山のアトリエ・グーがやってくる

～林幸子先生が作る青森食材の素敵なレシピ～



atelier  
gout



## 林幸子（はやし ゆきこ）先生プロフィール

兵庫県生まれ。料理研究家、フード・コーディネーター、栄養士、日本茶アドバイザー、雑穀エキスパート。料理教室『アトリエ・グー』主宰。大手食品会社で料理開発に携わった後、独立しフリーランスに。和食、洋食、中国料理、エスニック料理……といった各ジャンルの基本をしっかり抑えつつ、創造性豊かなレシピを次々と考案。食材の新たな魅力を引き出す魔術師的な存在を確立し、マスコミからの注目を集めている。数々の雑誌、TV、著作本にてバラエティに富む料理を紹介。NHK「ためしてガッテン」「妄想ニッポン料理」等に出演。

## この冬にやってみたい！青森食材を使ったパーティーメニュー

**2014年11月24日（祝）**

**開演 11：00～12：00（開場 10：30）**

**場所 まきばレストラン** 青森市合子沢字松森 395 八甲田憩の牧場内 TEL：017-752-9944

**参加費 無料**

**出演者 林幸子、けんずろう**

NHKの人気番組「ためしてガッテン」「妄想ニッポン料理」などでおなじみの料理研究家の林幸子先生をお迎えし、八甲田牛やりんごなど青森食材を使った林先生のオリジナルレシピを紹介していただきます。クリスマスや忘年会、新年会などのホームパーティーで簡単に作れて豪快＆華やかな料理の実践を交えて公演。けんずろうさんとの楽しいトークとともに楽しみいただける1時間です。みなさまのご参加をお待ちしています。

※講演終了後希望者には林先生オリジナルレシピのランチを提供いたします。（事前予約）

青森県委託事業 後援（予定）：青森市