

# ジャガイモ料理と 北海道クラフトビールを 飲む会

地産地消で学ぶ、地球温暖化が及ぼす食への影響



もりやゆうじ

講師：森谷祐至氏

10月14日

土曜日

13:00~15:00



会場

月と太陽 BREWING

札幌市中央区南3条東1丁目3



参加費

¥3,000 税込



募集人数

先着 30名

身近な食材のじゃがいもや飲み物（ビール）を通じて北海道の食材と地球環境とのつながりを考えます。

参加費には、クラフトビールの飲み比べと北海道産のじゃがいもを使ったおつまみ代も含まれます。

## 講師プロフィール

クラフトビール醸造設備を店内に持ち、個性豊かな自家製クラフトビールを楽しむレストラン『月と太陽 BREWING』代表・ヘッドブルワー。

1979年小樽出身。自動車製造会社や家業の新聞販売店、調理師を経て、2014年10月に「月と太陽BREWING」をオープン。「北海道をクラフトビール王国にする」「北海道独自のクラフトビール文化を作る」を野望に、ビールイベント「Sapporo Craft Beer Forest」開催や北海道産ホップを使った自家製クラフトビールの醸造などに力を入れている。

<http://moonsunbrewing.com>

## 参加申込書

以下の必要事項をお知らせのうえ、お申し込みください こちらからご連絡いたします

\*個人情報、講座の実施以外の目的には使用いたしません

お名前	年齢	職業/所属	電話番号	メールアドレス
-----	----	-------	------	---------

以前に受講経験のある方は受講年度をお知らせください

年度

メール



rumisunsun@ybb.ne.jp

FAX



011-684-7651

▲ お問合せもこちらまで（新保）▲

2017年度  
さっぽろ  
環境インタープリター  
養成講座  
第4回



主催：NPO 法人ひまわりの種の会、  
グリーンエナジー・プラットフォーム

共催：太陽と風のエコイルミネーション推進協議会

協力：札幌市、札幌商工会議所

この事業は独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成金を受けています