

市場青果卸会社の
プチ講座あります！
講師：丸毛盛岡中央青果(株)

パティシエに
学ぶ！

初心者でも
作れる♪

料理教室

in 盛岡市中央卸売市場

2026.12/8 火 13:15 ▶ 15:30

今回のテーマは…

「盛岡りんごでドルチェを作ろう！」

講師：ホテル「AZUMA FARM Koiwai」

「AZUMA FARM Koiwai」

パティシエ 宮川 大輔 先生



～ ドルチェ menu ～

- ◇ 盛岡りんごのレアチーズ
- ◇ ココアプリン(アロニアソース)

…アロニア(もりおかベリー)シロップを使用します♪

応募期間

【11月16日(月)～11月27日(金)17時】まで

◎ご応募・詳細は、こちらから ➡



詳しくは、
ウラ面へ！



共催 ◆ 盛岡市中央卸売市場運営協力会・盛岡市中央卸売市場業務課

パティシエに
学ぶ!

料理教室

in 盛岡市中央卸売市場

日時 ▶ 令和8年12月8日(火)13:15~15:30
(受付開始 13:00)

- ・5分前までに集合してください。
- ・作ったドルチェはお持ち帰りできます。

会場 ▶ 盛岡市中央卸売市場 調理実習室

対象 ▶ 一般 18名(応募者多数の場合、抽選)

参加費 ▶ 1,500 円(材料費、保険料込み)



持ち物 ▶ エプロン、三角巾(バンダナ)、マスク、布きん2枚、
ビニール手袋(調理時に着用)



県産フルーツで
作ります★



申込方法 ▶ 令和8年 11 月 16 日(月)から 11 月 27 日(金)17 時までに、
「専用応募フォーム」・「はがき」でご応募ください。

※電話でのお申し込みは受付できません。

※はがきでの申し込みは、11 月 27 日(金)必着です。

はがきには、「氏名、年齢、住所、連絡先(日中連絡のとれる)」を記載。

※定員に満たない場合は、申込期間を延長する場合があります。

当落発表 ▶ 令和8年 12 月 1 日(火)までに「**当選のみ**」連絡します。

◇「応募受付フォームで申込み」→登録いただいたメールアドレスへ。

(迷惑メールに振り分けられる可能性があるため、ご注意ください。)

◇「はがきで申込み」→記載の連絡先へ連絡します。

盛岡市中央卸売市場

TEL:019-614-1000

8 時 30 分~17 時(日曜・祝日を除く)

〒020-8567 盛岡市羽場 10-100

アクセス: JR 東北本線「岩手飯岡駅」より徒歩 30 分

<https://www.morioka-sijyo.gr.jp/>

市場 HP は
こちらから!



Follow Me/
はじめました

@morioka_shijou

