

～大好評につき、再開催！～

ベガルタ仙台×仙台市ガス局 料理教室



講師 佐々木 泰子 先生

ベガルタ仙台、選手・スタッフの食事面をサポート
「らふらんず2」店主

ベガルタ仙台とガス局の特別コラボ料理教室を大好評につき、再び開催します！

今回はご要望を多く頂いた成人向けの教室となります♪

ベガルタ専属ケータリングシェフの佐々木先生と、ベガルタJ1昇格を後押しする”勝ちメシ”を一緒に作ってみませんか？

講師やゲストへの質問タイムもあるので、栄養や食事に関する質問はもちろん、クラブハウスの裏話も聞けるかも！？

日時

11月 1日(土) 11:00～14:00

会場

仙台市ガス局ショールーム「ガスサロン」1F キッチンパレット
(仙台市青葉区中央2-10-24)

内容

- **料理教室** ・あさりのクリームパスタ ・ひじき入りハンバーグ
魚のグリル、ミネストローネスープ、サラダ、フルーツは試食のみ

- **特別ゲスト**
富田 晋伍
クラブコミュニケーター



- **ベガルタ仙台質問タイム**
ベガルタ仙台のクラブハウスに関すること・・・etc.
質問してみよう！

定員

成人20人

実習形態

グループ実習

応募締切

10月14日(火)

受講料

1,980円/人

お申込み方法

●裏面のお願い・注意事項をご一読いただき、ご了承のうえご応募ください。

下記、WEBフォームからのみ応募いただけます。

<https://logoform.jp/form/3PrJ/1238784>

※通常のガス局料理教室とは応募方法が異なるためご注意ください



応募フォーム



@CITY.SENDAI.GAS

講師：佐々木 泰子 先生

経歴：自身が店主として務める人気レストラン「らふらんす2」の営業をする傍ら、プロ野球チームのケータリング業務などをおし、2014年からベガルタ仙台のケータリングシェフとしてチームを支えている。佐々木さんに焦点を当てたベガルタ公式YouTube「広報カメラ」にて、選手や監督が「Jリーグで1番美味しい!」と佐々木さんの料理を大絶賛しており、大きな話題を呼んだ。



ゲスト：富田 晋伍 さん

経歴：1986年6月20日生まれ、栃木県出身。2005年にベガルタ仙台へ入団し、新人ながら開幕戦先発に抜擢される。2008年はJ1への入替戦に出場。翌年はレギュラー定着を果たし、チームのJ1復帰に貢献した。2015年から2018年までの4年間にわたり主将を務め上げチームを牽引。2022年に現役を引退し、現在はクラブコミュニケーターとして地域を盛り上げるべく活動中。



©1998 VEGALTA SENDAI CO.,LTD.
©1998 VEGALTA

© VEGALTA SENDAI

料理教室に関するお願い・注意事項

【参加されるお客さまへのお願い】

発熱(37.5℃以上)や咳などの風邪の症状、息苦しさや倦怠感等の症状がある場合は、料理教室への参加をお断りさせていただきます。お電話にてキャンセルを承っておりますので、当日でも必ずご連絡下さい。

- ・当選者以外の同伴、見学、代理受講はお断りしております。
- ・託児は行いませんので、ご了承ください。
- ・アレルギー対応はしていません。

【マスクの着用について】

料理教室でのマスクの着用は、推奨としております。

※教室中の室内換気は実施いたします。

【その他ご応募について】

・抽選のうえ、当選者にのみ、応募時に入力いただいたメールアドレス宛にメールで通知いたします。

(10月17日通知予定)

・落選のご連絡はいたしません。

・「ベガルタ仙台質問タイム」の質問は、当選通知メールに記載のURLから質問を受け付け、教室内で回答いたします。