



北海道のソウルフードメーカー
下國 伸シェフ ×  ベル食品



レバンガこどもBASEに

しもくに 下國シェフが やってくる!!

イチモニー!
お目覚メシでお馴染み



メニュー

ベルの /

じんぎすかん

- カリじゅわ成吉思汗たれざんぎ
- 下國伸シェフ監修 超焙煎香ばしごま NOBUドレッシングを使ったサラダ
- ご飯・お味噌汁

新発売



※料理の画像はイメージです。



4月27日 17:00~

カミニシヴィレツジ

札幌市厚別区上野幌1条2丁目6-1
2F 食育室 (ROOM F)

予約はこちらから



対象 こども、保護者 料金 中学生まで無料 / 高校生以上500円

レバンガこどもBASEは事前予約制です。

レバンガこどもBASEウェブサイト : <https://www.levanga-kodomobase.com/>



運営 : レバンガ北海道





レバンガ子どもBASEに しもくに 下國シェフがやってくる!!



下國シェフプロフィール

下國 伸 SHIMOKUNI NOBU

北海道旭川生まれ。料理人の父親の影響で料理の道を志す。箱根、東京、フランスの有名店で修行。北海道に戻り、数店渡り歩いた後、新規立ち上げのフレンチレストランの料理長に抜擢。2017年、札幌の老舗フレンチレストランの4代目料理長に就任。2021年、「CHEF 1グランプリ」の初代王者に。現在は「食の明るい未来」を目指し、日本全国を巡る食の旅や食育活動に力を入れている。毎週月曜日の朝にHTB「イチモニ！」の料理コーナー「お目覚メシ」にも出演中。

子どもたちの「居場所」と 「挑戦」を育む地域拠点



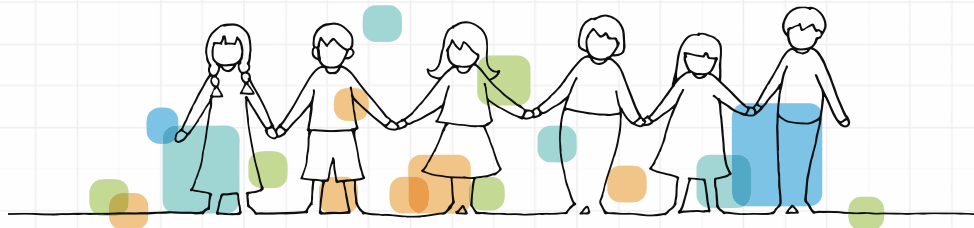
レバンガ子どもBASE

毎週月曜日 17:00~20:00

詳細はオフィシャルWEBサイトをご確認ください。

レバンガ子どもBASEとは？

レバンガ子どもBASEは、レバンガ北海道がつくった、子どもたちが安心して集まれる、たのしい居場所です。ごはんを食べたり、あそんだり、まなんだり。いろんな人と出会いながら、「やってみたい！」を見つけられる場所です。



ボランティアを募集しています



レバンガ子どもBASE スタッフ
盛り付け、配膳、片付け、子どもの見守りなどの
作業です。皆様のご協力をお待ちしております。