

～出汁パックを使用した秋の料理～

料理アカデミー講座



in 會津

参加無料

講演会講師 株式会社 若央 代表取締役 **鈴木 浩二 氏**

◎プロフィール

銀座「金田中」をはじめ、「帝国ホテルなだ万」、名料亭「白紙庵」にて、煮方として研鑽を積む。昭和62年に会津若松にお店を構える。

日時:10月21日【日】

午後 2:00～3:30

(開場予定時間 午後 1:30)

●会場:神楽スペース(神楽想内 2階) 一箕町大字亀賀字村前12

※大型駐車場を完備しております。

●定員:100名程

お申込み・お問合せ先

特定非営利活動法人
福島県会津市民生活支援センター
「元氣づくりステーション」
〒965-0005
会津若松市一箕町大字亀賀字村前12
TEL(0242)24-8686



●後援:会津若松市

●協賛: 株式会社 若央 / 株式会社 神保

裏面もご覧下さい。

プロの料理人から学べる！ ご家庭でも実践できる本格的日本料理

「医食同源」という言葉が表す通り、「医療」と「食」は健康作りに欠かせない事です。料理アカデミー講座in會津は「料理による健康づくり」と、「ご家庭でも実践できる本格的日本料理」を学べる場を目的に、プロの料理人をお招きし、お話しと実演から楽しくお料理を学べる催しです。プロの技を間近で体験し、ご家庭に取り入れてみてはいかがでしょうか？

〈出汁パックを使用した秋の料理〉

- ・松茸の炊き込みご飯
- ・鯛と茸のあんかけ
- ・出汁巻き卵 など

お席に限りが御座いますので、事前のお申込をお願い致します。
お申込は、電話又はFAXにて受付けております。
又、定員となりましたら締切となりますので、お早めにお申込下さい。

お申込み・お問合せ先

特定非営利活動法人 福島県会津市民生活支援センター
〒965-0005 会津若松市一箕町大字亀賀字村前12

☎(0242) 24-8686

-----キリリ線-----

お申込記入欄(10/21)

お名前:

ご住所:

連絡先:

ファックスでのお申込みは(0242) 24-8687になります。

※ご記入頂いた個人情報は、講演に関わる目的にのみ使用し、他の目的には使用いたしません。

お客様より頂いた個人情報は厳重に管理し、第三者に提供する事は絶対にいたしません。