



第1回 食育セミナー

野菜を1日350g摂ろう!!

テーマ: ワインに合う「パンを使ったメニュー」の調理実演

~洋食料理のプロがサンドイッチ作りのコツを教えます~

ボジョレー・ハロウィン・クリスマスなど お友達や家族が集まるシーンをさらに楽しく ワインに合うメニューやパーティーを楽しむサンドウィッチ など、新しいメニューのご提案をいたします



([) ワインに合うメニューのご提案

(Ⅱ)見ても楽しい!パーティーサンドイッチの作り方実演とご試食 (Ⅲ)タカキベーカリーがおすすめする「石釜パン」のはなし



· 日程 2018年 11月9日(金) 午後 14:00~15:30

・場所 サニーマート山手店 サニマキッチン前

・定員 12名(先着により)

・参加対象 大人の方(お子様同伴をご希望の方はお申し出ください)

参加費 500円(資料・ご試食・お土産代として)

お申込み 山手店フレンドリーカウンター 0120-143-232 予約必要

・講師 株式会社タカキベーカリー調理開発担当 山﨑賢治 氏

フランスの有名レストランで研鑽後、老舗ホテルで副総料理長を務め現在に至る

お問合せ先: 山手店 地域交流担当 森田・友成店長