



第20回 食育セミナ

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



~セミナーのプログラム~

([) 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8日(木) 午後 14:00~15:30

・場所 サニーマートあぞの店 イートインコーナー

• 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 あぞの店フレンドリーカウンター 0120-953-645 まで

・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: あぞの食育学校担当 森田・田内・吉本店長