

参加者
募集!



ハナマルキ料理教室

料理の幅が広がる

「液体塩こうじ」の活用法!

液体塩こうじの効果って?どんな料理に使えるの?

その効果、活用法について料理を

作りながら勉強してみませんか!

参加費
無料

日時 / 平成31年3月26日(火)

時間 / 11時~15時30分(開場10時30分)

場所 / 岡谷市イルフプラザ3F

カルチャーセンター 調理実習室

長野県岡谷市中央町1-11-1

募集人数 / 20名様

お子様各1名まで同席可能

応募締切
平成31年
2月28日

お土産も
あり!

生鮮市場オリジナルレシピ
「旬感レシピ」でおなじみ
フードコーディネーター
タカハシユキ先生



タカハシユキ先生

講師情報

フードコーディネーター

株式会社CUEL(ケータリング会社)にて、フードコーディネーター
「ハギワラトシコ」に師事。

書籍、雑誌の料理撮影、企業広告、企業の商品開発など、フードコーディネーターとして活動。

《企業》

- 農林水産省 / 食肉、青果の海外向けガイドブック、料理制作ス タイリング
- 株式会社明治 / プレーンヨーグルトメニュー制作、パッケージ 写真、ムック本制作
- 三基商事(株) / 「Freai」パンフレット表紙の料理制作、メニュー 案 他

《著書》

- 「飲むだけくすりスープ」(大和書房)
- 「キレイを作る、フルーツ酒&フルーツ酢」(Gakken)
- 「免疫力をアップする、塩麹のおかず」 他

《マスコミ、雑誌》

- 「食楽」(徳間書店)
- 「3分クッキング」(旧日本テレビ、現在株式会社KADOKAWA)
- 「レタスクラブ」(株式会社KADOKAWA) 他

■ 抽選発表 / ご当選者へのご案内状の発送をもって発表にかえさせていただきます。3月上旬ごろの発送を予定しております。

■ ご当選者様注意事項 / ●当日は、開始時刻10分前には調理実習室へお越しください。●当日は実際に調理していただきますので、エプロンなどご自身でご持参ください。



SYUNKAN RECIPE 料理教室体験メニュー



液体塩こうじでお肉が
やわらかくジューシー

豚と小松菜の
塩こうじ
炒め



塩替りに用途色々

キャベツとツナの
塩こうじ
コールスロー



少ない塩分でも旨さを
引出しコクが出る

旨みたっぷり
ポトフ

★ 申し込み方法 / サービスカウンターに設置した申込書に記入後、申込書を投函いただき、後抽選にて決定させていただきます。 ※お電話での参加確認をさせていただく場合もございます。

● お問い合わせ先 TEL:080-9887-6930(ハナマルキ 藤原) 【受付時間:9:00~18:00(土・日除く)】

【個人情報の取扱いについて】

お客様の個人情報は厳重に保管・管理し、当企画運営上での目的以外に使用することはありません。
また、個人情報をお客様の承諾なく業務委託先以外の第三者に開示・譲渡することはありません。