

ワインビネガーやバルサミコ酢など、“お酢”を素敵にアレンジ!

基礎がしっかり身につく・初心者でも安心して通える料理教室「キッチンソムリエクッキングスクール」は、『酢てきにビネガー生活“ビネガー活用法”』と題しまして、6月・7月にお酢を活用したレッスンを開催します。

冷蔵庫で眠らせてしまいがちなワインビネガーやバルサミコ酢。実は、ビネガーは料理の主役になる力を秘めています。アレンジのバリエーションは無限大! フルーツやハーブを使った自家製ブレンドビネガーで、前菜からデザートまで簡単にホームパーティができるレッスンを開催します。



日時 6月・7月に計6回開催予定です。
日程の詳細は、ホームページにて発表します。

定員 各回8名

料金 会員様 / 6,000円 (税込)
ビジター様 (一般) / 7,000円 (税込)

会場 キッチンソムリエ クッキングスクール
大阪市西区新町1-4-12 ホワイトドームプラザ5F
営業時間: 10:00 ~ 19:00
TEL: 06-6538-0880

アクセス Osaka Metro 四つ橋線「四つ橋駅」すぐ

本リリースに関するお問合せ

下記にご記入・チェックの上、FAXにてご返信頂きましたらこちらよりご連絡いたします。 **FAX.06-6538-2344**

お客様	企業様名:	部署名:
	ご担当者様名:	役職名:
	TEL:	メール:
お問合せ内容	<input type="checkbox"/> 掲載について <input type="checkbox"/> 放映について <input type="checkbox"/> スタジオ利用について <input type="checkbox"/> その他 ()	
ご希望日	月 日 () AM, PM. : ~	
本リリースについて	<input type="checkbox"/> 資料希望 <input type="checkbox"/> 配信継続 <input type="checkbox"/> 配信停止	
発行元 (株)加藤総合開発研究所	〒550-0013 大阪市西区新町1-4-12 ホワイトドームプラザ5F http://www.kitchen-sommelier.jp/ プレスリリース担当: 夏秋・宮道	
	Mail.school@kitchen-sommelier.jp TEL.06-6538-0889(10:00~17:00)	