

お酢の力。お酢が変える食生活

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、『主役になれる お酢の展開レシピ～酢てきにビネガー生活～』と題しまして、6月・7月に1日完結型の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、料理の主役になる力を秘めています。作り置きできるフルーツ酢を使ったドリンクや常備菜、パーティメニューやスイーツまでアレンジは無限大！どんどん広がる活用法が楽しめるレッスンです。

主役になれる お酢の展開レシピ

.....
 どんどんアレンジ広がる活用法レッスン

日時 6/7(金)11:00～
 11(火)19:00～
 16(日)11:00～

6月・7月に計6回開催予定です。
 7月の詳細は、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「四ツ橋駅」すぐ



Kitchen Sommelier
COOKING SCHOOL

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)	