

イベント第1弾

「ホテルベーカリーのシェフとパンを作ろう」

横浜ベイシェラトンホテル&タワースのベーカリーシェフ 森広 竜司 氏と、親子一緒に、パンを粉から作ってみませんか。

日ごろ何気なく買って食べているパンが、どうやって作られているのかを体験できます。親子でワイワイ楽しみながら、発見することもいっぱいです。

日 時 : 4月17日(日) 10時~15時00分
場 所 : フラザイースト 3F キッチンスタジオ
(JR浦和駅よりバス20分、またはJR東浦和駅よりバス10分、有料駐車場有)
対 象 : 5才(年中)以上のお子さまと保護者 ※中学生以上は子どものみの参加も可
定 員 : 26名 ※申込多数の場合は抽選となります。
参加費 : 大人2,500円/人 子ども(小学生以下)1,500円/人
(体験料、材料費、昼食代) レシピ代1部 100円
申込締切 : 4月4日(月) 正午まで

イベント第2弾

「文豪・鴎外の旧居跡で、 初夏の日本料理をコースで味わう会」

日本家屋と中庭の風情に包まれて、新樹の上野の夜。料理は長年、長島博氏(元築地本願寺料理長の右腕として活躍し、現在は水月ホテル鴎外荘総料理長を務める、大河原実氏です。

世界無形文化遺産となった日本の料理のよさと歴史を感じながら、日本の文化を堪能しましょう。

日 時 : 2016年5月27日(金) 18:30~21:00 (現地集合・解散)
場 所 : 「水月ホテル鴎外荘」(JR上野駅 公園口 または 不忍口から徒歩12分
東京メトロ千代田線 根津駅 不忍池方面口から徒歩5分)
参加費 : 7,500円/人
定 員 : 30人
申込締切 : 5月9日(月) 正午まで

申 込 先 : NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu 事務局
※電話、FAX、e-mailにてお申し込み下さい。申込みの際には、参加者全員の
名前(ふりがな)、電話(FAXの有無)、〒住所をお知らせください。
【電話】048-875-7549(平日10時~14時。土日祝休)
【FAX】048-875-7509
【e-mail】mogumogu@tamagosha.com

注意事項

- ★ファックス、メールでお申込みの場合、申込後3日以内にこちらから返信がない時は受付が完了していませんので、再度電話でご連絡をお願いします。
- ★受付期間終了後に、あらためて詳細・ご入金のご案内をお送りいたします。
- ★キャンセルの場合は、必ずお電話でご連絡ください。5日前からキャンセル料がかかります。