

NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu

プロに習う クリスマスの ローストチキン

毎年好評のローストチキンを焼いて、お持ち帰りする会。

福島産の伊達鶏を使って1羽丸ごとの解体を学び、
命を頂くことを実感しながら、上手な鶏の焼き方と、
焼けた丸鶏の切り分け方を学びます。



日 時：2017年12月23日(祝・土)
10時30分～13時30分

講 師：毛塚 智之氏 (パレスホテル大宮統括料理長)
ローストチキン作りと鶏肉料理のデモンstrーション
※昼食無し 試食程度となります

場 所：プラザノース キッチンスタジオ (さいたま市北区)

申込締切：サポーター会員優先締切 12月1日(金)

最終締切：12月4日(月) 正午まで

【対 象】 親子・大人のみ

(子どもは3歳以上で保護者同伴。ただし小5以上は子どものみも可)

【定 員】 34人

(申し込み多数の場合は抽選となります。
またお申し込み人数が少ない場合は、中止になることがありますのでご了承ください)

【参加費】 1人 3,800円

(参加費、レシピ代、持ち帰り用チキン1羽含む)
同伴者1人 1,000円(参加費のみ)



お申し込みは・・・電話・FAX・メールにてお申し込みください。

参加者の全員のお名前・お子さまの場合は、名前の読み方、学年と性別・電話番号・お住まいの市区町をお知らせください。

〈注意事項〉

- ★ FAX、メールでお申し込みの場合、申し込み3日以内にこちらから返信がない場合は、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。
- ★ キャンセル料は、12/18～21までは半額 前日、当日は全額になりますのでご注意ください。

お問い合わせ

NPO 法人 食育研究会 Mogu Mogu 事務局

【電話】048-875-7549(平日 10時～14時、土日祝休)

【FAX】048-875-7509 【メール】mogumogu@tamagosha.com