

お酒をもっと美味しくする肴を作りましょう!

簡単! 美味しい! 酒の肴講座



写真はイメージです。

日本酒、ビール、ワイン、ウイスキー、焼酎…。お酒も色々あれば、そのお酒に合う肴も様々です。お酒も肴も旬の時期に美味しくいただくことがベストです。

一緒に旬な肴を作ってみませんか?



講師 福田 恵理子 氏

(「Bar 蔵粹」(くらしく)オーナー、酒匠、調理師)

日時 9月7日、10月5日、11月16日、12月7日、1月18日

木曜日 10:00~13:00 (全5回)

場所 幕別町百年記念ホール 調理実習室

定員 一般12名(応募者多数の場合は抽選、セットでお申し込みの方優先)

受講料 2,500円(単発受講の場合、1回500円)

材料費 5,000円(単発受講の場合、1回分1,000円)

申込締切 8月31日(木)(定員に余裕がある場合は随時受付可)

その他 お酒の提供はございません。

[9月の肴]

- ・カップ焼きそばのそばめし風
- ・だまき卵
- ・梅くらげのマグロ和え
- ・いわしのなめろう

※旬のお酒に合う肴を 旬の食材を選んで、月替わりで作ります。どうぞ期待を!

お申込・お問い合わせは…

幕別町百年記念ホール 企画担当 酒森

TEL (0155)56-8600

FAX (0155)56-8602

ホームページアドレス: <http://m100.jp>

mail: info@m100.jp

