

ふっくらさんとナチュラルワインの会



土鍋コーディネーター竹村謙二氏*にお越しいただき、土鍋とナチュラルワインの会を開催いたします。土鍋は鍋料理だけではなく、使い方次第で色々と活躍します。今回は、ふっくらさん(土鍋)を使って手軽で美味しいお料理を、皆様の目の前で披露します。土鍋料理とナチュラルワインと楽しみましょう。

*竹村謙二氏：日本で唯一の土鍋コーディネーター。土鍋の特性を知り尽くし、窯元直営店での講座にとどまらずNHKカルチャースクールや静岡ガスでの料理教室講師、全国各地の催事デモンストレーションなど多方面で活躍中。土鍋を広めるため、鍋物に限定しないバラエティにとんだ料理を豊かな知見から繰り出す仕事人。趣味はお散歩。

■土鍋料理

土鍋料理を4~5品。アクアパッツァやスペアリブなどを予定。お腹いっぱいになりますよ。

■ワイン

土鍋料理に合わせて自然派ワインを3種類。アルコールが苦手の方にはソフトドリンクをご用意します。

■場所 みどりや酒店（東大島）

〒136-0072 江東区大島 7-36-6 電話 03-3681-9697 info@midoriya-saketen.co.jp

■日時 2024年8月17日（土） 13:00~15:00

■参加費 6,000円 ※立食スタイル 土鍋料理と自然派ワイン杯。追加は1杯600円~。

■定員 10名程度。

■お申し込み お電話、メール、店頭、ラインなどで承ります。

土鍋を囲んで楽しくやりましょう！