



一日会主催 料理フォーラムのお知らせ

今年の料理講習会は、ガストロバックでの調理技術・可能性を探求致します。
海外のジャーナリストから称賛される 料理人・塩澤シェフによる調理テクニック及び
世界が注目する「GV鮎」を披露して頂きます。ふるってご参加下さいませ。

<テーマ> 次世代の調理技術 ガストロバックの魅力

講師 鹿兒島 甲斐乃家 cainoya dal 1931 塩澤 隆由シェフ

with 一日会選抜

講習日時： 2015年8月17日（月） am 11:30 受付 am 12:00～16:00

場所： あべの エコール辻大阪
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町2-2-14 TEL. 06-6622-3252（代表）
<場所の確認のみご連絡下さい>

料金： 3500円（試食あり）

* ご予約・お問い合わせ * 担当 中本 TEL 090-2011-5401



- 天王寺駅（JR・御堂筋線）南口より 徒歩 8分
- 大阪阿部野橋駅（近鉄）阿倍野口より 徒歩 8分
- 阿倍野駅（谷町線）3番出口より 徒歩 4分

- ★ 辻調理師専門学校 ⇒ ① へ
- ★ 辻製菓専門学校 ⇒ ③ へ
- ★ エコール辻大阪 ⇒ ⑤ へ

<予約方法>

事務局 中本の携帯電話にご連絡頂き予約を承ります。
（留守番電話に切り替わった際は、メッセージを残して頂き、折り返しの連絡をお待ち下さい）

受付確認後に指定の銀行口座にお振込みいただき
入金確認後、事務局から入場券を発送いたします。

なお、入金後のキャンセルは出来ませんので
代理の方のご出席をお願いいたします

指定振込み銀行：
三井住友銀行 大阪中央支店
普）NO. 8247288 一日会

