



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ローカーボ(低糖質)料理です。

昨今、糖質について非常に注目されていますが、正しい知識とその活用法を
本日の講師の方々にレクチャーして頂きます。

講師 薬学博士 伊藤 真里先生 伊藤免疫アレルギー研究所 所長
大阪 福島 ミチノル・トゥールビヨン オーナーシェフ 道野 正氏
シェフパティシエール 道野 祐子氏
芦屋 コシモ・ブリュス オーナーシェフ 小霜 浩之氏
with 一日会選抜

講習日時 2016年 7月27日(水) 11:30 受付 12:00~16:00

場所 エコールCP 神戸国際調理製菓専門学校
〒650-0023 兵庫県神戸市中央区栄町通3-5-1 TEL078-335-1815
(場所の確認のみご連絡ください)

料金 3500円 (試食あり)

ご予約/お問い合わせ **担当 福原** TEL 090-8140-5476
Email tsuitachikai@kitano-garden.com

《予約方法》

一日会事務局 福原の携帯に直接ご連絡いただくか Emailにてご連絡ください。
住所 氏名 連絡先を伺った後、指定のゆうちょ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かねますので代理の方のご出席をお願いいたします。

指定振込銀行
ゆうちょ銀行 神戸中山手局
【店番】438 (よみ ヨンサンハチ)
【普通預金】9388778
【名義】ツイタチカイ

至 神戸 ← **JR元町駅** → 至 三宮

