

Abitalia cucina News



Abitalia cucina お料理教室 vol.002

「今晚すぐ作りたくなる本物イタリアン！」

大変ご好評をいただきました第1回目に続き、第2回目はイタリア料理に決定！！

イタリアと日本を12年間行き来し、数年間 Figaro japon の連載などを経て、イタリアと日本の食文化の橋渡しをされている池田律子先生をお迎えし、本場イタリアの食文化を伝えていただくお料理教室を開催いたします。

名前は知ってる！食べたこともある！でもイタリアのシェフ&マンマの作り方って？

そんなあれこれをレシピとトークで学んでいただけるレッスンです。

前菜：赤ワインが隠し味の「バーニャ・カウダ」

プリモ：みんなで作るパスタをバジリコの香るジェノヴェーゼソースで「トロフィエ・アル・ペースト」

セコンド：お鍋ひとつでソースまでできちゃう「ミルク」

ドルチェ：文旦ピールのチョコ「ブタネット」

日時：2018年3月7日(水) 11:00-14:00

場所：Euromobil 大阪ショールーム

定員：12名(予約制・先着順)

会費：8,000円(5日前よりキャンセル料100%がかかりますことご了承下さい)

テーマ：今晚すぐ作りたくなる本物イタリアン！

形式：デモンストレーション(+少しだけ実習) + 食事会形式のご試食

講師：イタリア料理講師 イケダリツコ先生

対象：主に Euromobil ユーザーの皆様とご商談中のお客様を対象

(一般の方も若干名募集)

ご興味がおありの方は、下記連絡先へお問い合わせください。

お問い合わせ先 株式会社藤屋 大阪営業所 担当：鷹岡 TEL / 06-4964-0601 MAIL / abitalia@euromobil.jp



イケダリツコ Ritsuko Ikeda
講師プロフィール

日航株式会社勤務を経て渡伊
イタリア国立ペルージャ大学留学後、
ミラノで料理学校のアシスタント、
「フィガロジャパン」での連載でイタリア
中のスローフードを取材しつつ、
ミラノ・東京・関西などで教室を主宰
イタリアの食関連のコーディネーターや
高知県のアドバイザーも兼務
著書「イタリアのおいしい旅」
「ようこそイタリアスローフードの旅」
「イタリアの保存食レシピ」など