

報道関係各位
プレスリリース2013年2月4日
株式会社 阪急阪神ホテルズ
大阪新阪急ホテル

日本で7名のシェフのみが持つ 仏コマンドゥール勲章受章シェフの料理教室 大阪新阪急ホテルで2月18日(月)開催

大阪新阪急ホテル（大阪市北区芝田一丁目1-35 総支配人 遊川 剛正）では、2月18日（月）にコース料理とお土産がセットになった「料理教室」を開催いたします。

今回は、お友達を招いてのホームパーティや親戚、知人が集まる機会に最適なおもてなし料理を伝授いたします。時短でなおかつ、揃いやすい材料を使用し、ひと手間加えたオードブル、メインの肉料理の作り方を、実演を交えながら講習いたします。盛り付け方、ソースのかけ方などワンランク上の料理に見えるコツも披露。レシピはもちろん、お土産にGABANの調味料をプレゼントいたします。

【開催概要】

- タイトル 仏コマンドゥール勲章受章シェフ 塚本 三十志のワンランク上の料理教室 -おもてなし料理編-
- 日 時 2013年2月18日(月)
昼の部 11:30~13:30 (11:15受付)
夜の部 19:00~21:00 (18:45受付)
- 会場 ホテル2階 宴会場「雪の間」
- 料金 4,500円 (セミナー、お食事、お土産、消費税込)
- 定員 各部30名様
- 講師 大阪新阪急ホテル調理長 つかもと みとし 塚本 三十志 (写真右)
平成22年度調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰
「フランス食材を使ったプロのための全国料理コンクール」
第3回優勝。フランスの芸術文化勲章の最高位にあたる「コマンドゥール」を受章など国内外においても数々の受章歴を持つ
- メニュー
 - ・帆立貝、小海老と彩り野菜のファンタジー (★)
シャンパンヴィネガーソースとマンゴーピューレで
 - ・ふんわり泡立てたオマール海老のクリームスープ
爽やかな香り漂うバジルとともに
 - ・牛肉と赤ワイン煮込み マッシュルームと小さな野菜を添えて (★)
 - ・木苺とスペイン産アーモンドのトランシェ
スペアミントとさがほのか苺のソルベ
 ※★メニューが実演・講習メニューとなります。
- 予約・問合せ 06-6372-5101 (ホテル代表・イベント係/10:00~18:00)
- 詳細 URL <http://www.hankyu-hotel.com/hotel/osakashh/event/XVtmYE7E1N/index.html>



この件のお問合せは

大阪新阪急ホテル 広報担当 / いまや ゆうこ ほほかべ のりゆき 今屋 優子 ・波々伯部 記幸

TEL 06-6373-9262 FAX 06-6372-2601

メールアドレス y-imaya@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております