

調味料づくりを一流のプロに学ぶ 『素材の学校、そ。』

7月23日（土）神戸にて みそ手づくりワークショップ開催

親子での参加も可。完成品はお持ち帰りいただくことができます。

株式会社フェリシモは、料理のおいしさの決め手となる調味料やソースを、自宅にいながらにして、一流のプロに学ぶことができる『素材の学校、そ。』の体験レッスンを7月23日（土）神戸にて開催します。プロの料理研究者と一緒に、つくって、学んで、試食できる約1時間の講座内容です。

お申し込みはこちら >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16070703/1/>

『素材の学校、そ。』 手づくり講座 概要

内 容：「糀屋のうまみたっぷりみそ」手づくり講座
群馬県高崎市にある創業四百三十年の老舗「糀屋」さんのレシピを使って、今回はみそを作ります。乾燥糀ではなく生糀をふんだんに使用することで良質な発酵を促し、すっきりとした甘さとうま味に仕上がるのが特徴です。殆どの方が工場で大量生産されたみそを食べておられると思いますが、本講座を通じてみそとはどういうものなのか？ また手づくりみそがどのように作られるのか、そのおいしさを体験いただきます。

講 師：藤井 美和先生 <料理研究者>

日 時： 2016年7月23日（土）16：20～17：30 ごろ
* 15：00 受付開始

場 所： 神戸朝日ホール 4F
(神戸市中央区浪花町 59 番地)

交 通： JR・阪神・阪急・地下鉄「三宮」より
徒歩約10分

参加費： おひとり 1,500円（税別）（食材費込み）

定 員： 20名
* 応募者多数の場合は先着とさせていただきます。



■『素材の学校、そ。』について

料理のおいしさの決め手となる調味料やソースに着目し、それらを手づくりしながら学ぶことで豊かな食文化を創造する講座です。2016年4月よりウェブサイトにて講座をご案内しています。学びたい講座を選んで購入いただくと、教材（食材とテキストや道具など）が届き、調味料やソースなどを実際に作りながら学ぶことができます。講座はどれも各界の食のプロが監修、テキストには手づくりのコツ・豆知識などの情報が詰まっています。入学いただくと、講座を「学生価格」で受講でき、学生限定講座やお得な受講メニューもあります。

Facebook >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16070703/2/>

Instagram >>>

<http://www.felissimo.co.jp/s/pr16070703/3/>

Web >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16070703/4/>

お問い合わせフォーム

>>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16070703/5/>



素材の学校、そ。

■お問い合わせ先

お電話でのお問い合わせ

固定電話：0120-055-820（通話料無料）

携帯電話：0570-005-820（通話料お客様負担）

（月～金／9:00～17:00）

※0570 通話料は 20 秒につき 10 円（税別）がかかります。

PHS、一部の IP 電話では利用できない場合があります。

※ご意見・ご要望を大切にするために録音させていただいております。

メールでのお問い合わせ

email:info@sozainoso.com

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部（吉川・中島・市川）

TEL. 078-325-5700 FAX. 078-331-1192

e-mail: press@felissimo.co.jp

－ 会社概要 －

社 名：株式会社フェリシモ

本 社 所 在 地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町 59 番地

代 表 者：代表取締役社長 矢崎和彦

創 立：1965 年 5 月

事 業 内 容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生
活者に販売するダイレクトマーケティング事業