

調味料づくりを一流のプロに学ぶ『素材の学校、そ。』

伝統製法で作る空海のなめみそ『紀州もろみみそ』ワークショップ

9月24日（土）神戸 朝日ホールにて開催

親子での参加も可。完成品・レシピ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9月24日（土）神戸朝日ホールにて開催します。

今回は、空海が唐から伝えたと言われるなめみその伝統ある製法を取り入れてつくる「もろみみそ」400gを作ります。季節の野菜に添えたり、ごはんやおかゆにのせたりお酒のあてにもなる美味なもろみみそを全てこだわりの国産原材料で手づくりしませんか？ お申し込みはこちら >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16090703/1/>

『素材の学校、そ。』 手づくり講座 概要

内 容：伝統製法で作る空海のなめみそ『紀州もろみみそ』 講座
400g コース

講 師：藤井 美和さん <料理研究家>
日 時：2016年9月24日（土）16：20～

場 所：神戸朝日ホール
（神戸市中央区浪花町59番地）

交 通：JR・阪急・阪神「三宮駅」（西口）より徒歩約8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。

※会場へは10分前までにお越しください。

※当日の急なご連絡やお問い合わせは0120-924-213 までご連絡ください。

（携帯電話など0120を使用できない場合は0570-024-213 までご連絡ください。）



■『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/pr16090703/2/>

Instagram >>>

<http://www.felissimo.co.jp/s/pr16090703/3/>

Web >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16090703/4/>

お問い合わせフォーム

>>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16090703/5/>



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：0120-924-213（通話料無料）

携帯電話：0570-024-213（通話料お客様負担）

（平日／9:00～18:00 土曜／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: <http://www.felissimo.co.jp/s/pr16090704/5/>

◆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