

# 開催のお知らせ



2012年2月9日(木)  
株式会社ぐるなび  
(コード番号 2440 東証第一部)

特別な日の家庭料理に  
ナイフで野菜や果物を彫刻して作る“華”を添えてみませんか？

## 「カービング料理教室」開催

日時:2月26日(日) 15:30~17:30 (受付開始15:00)

場所:彪林(フーリン) 住所:さいたま市浦和区仲町1-10-15

ナイフで野菜や果物を彫刻し、花や動物などをかたどる「カービング」は、高級な中華料理やタイ料理のお店などの料理に添えられることが多く、舌だけでなく目でも料理を楽しむことのできる装飾の1つとして喜ばれています。

カービングは、プロの料理人しか作ることができない難しいもの、と思われがちですが、その一見難しそうなお人技を料理人が直接レクチャーし、参加者にマスターしてもらった「カービング料理教室」が、2012年2月26日(日)、浦和の中華・エスニック料理店「彪林(フーリン)」で開催されます。

本料理教室では、カービングを学ぶだけでなく、お店の人気メニューである特製チャーハンと、ご自身で作ったカービングを盛り付けたサラダも召し上がっていただきます。

家族の誕生日など、特別な日の家庭料理にカービングで料理に華を添えて、家族を驚かせてみてはいかがでしょうか？



今回はニンジンで薔薇を作っていただきます

### 記

- 日時: 2012年2月26日(日) 15:30~17:30
- 会場: 彪林(フーリン)
- 住所: 埼玉県さいたま市浦和区仲町1-10-15
- 講師: 芳賀洋彰(彪林オーナーシェフ)
- 参加費: 3,000円(材料費、税込)
- 定員: 8名(最小催行人数2名)
- 持ち物: 筆記用具、ペティナイフ(野菜・果物の皮むきなどに使われる万能ナイフ)
- 読者からのお問い合わせ先: 048-767-3526
- 申込締切: 2012年2月25日(土)



店内の様子



上級者になると竜や鳥を作ることもできる

### ●講師● 芳賀洋彰 氏について

中華・上海料理とエスニック料理が融合した浦和の人気レストラン「彪林(フーリン)」のオーナーシェフ。  
六本木ヒルズの有名中華料理店「香港茶樓」などで活躍するなど、他店でもカービングの研鑽を積んできた料理人です。



本料理教室は、株式会社ぐるなび(東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎)が主催する「ぐるなびクッキング」の一環として行われるものです。

「ぐるなびクッキング」とは、飲食店でプロの料理人による実演を目の前で見て料理のコツを教わり、その後は試食できるというもので、新しいレストランの楽しみ方としてぐるなびが全国で展開している料理教室です。

<報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報 担当:栗田、羽田野、沖田  
MAIL: [pr@gnavi.co.jp](mailto:pr@gnavi.co.jp) TEL: 03-3500-9700 FAX: 03-3500-9743