

フライングソーサーでは、道具を使いこなす嬉しさや、食を通じて丁寧な暮らしの楽しみを体験するために、店内のキッチンを活用して、料理のワークショップを開催しています。定員10名の少人数制、どなたでも参加できます。メニューを作ったあとは、ランチを兼ねたおたのしみの試食会です。

*お申込後、お客様のご都合でキャンセルされる場合、参加費はお返しできません。

開催日時	テーマ・メニュー・講師	参加費
12月7日(土) 午前の部 10:30-12:30 午後の部 14:00-16:00 12月8日(日) 午前の部 10:30-12:30 午後の部 14:00-16:00	炒める・焼く・煮込む・蒸す 目から鱗の 土鍋料理 山のすき焼/いかわたのアヒージョ 酒粕のグラタン/冬の蒸し野菜 土楽窯八代目 福森道歩 スタイリスト 千葉美枝子	7,000円 +消費税
※メニューは変更になる場合がございます。予めご了承ください。		

講師紹介 福森道歩●ふくもりみちほ

三重県の伊賀・丸柱に江戸時代より続く窯元「土楽」の七代目で陶芸家の福森雅武氏の四女として生まれる。短大卒業後、料理研究家村上祥子氏のもとで3年、辻調理師専門学校で1年、料理を学んだ後、大徳寺龍光院にて1年禅寺での生活を経験する。2003年家業に入り、土鍋を作る傍ら、「食」と向かい合う日々。名料理人でもある父・母ゆずりの味覚の確かさ、「食」を通して喜んでもらいたいと思う心、きらめく若さに満ちた勢いのある料理が多くの人々を喜ばせている。主な著書に「スゴイぞ!土鍋」(講談社)「土鍋だから、美味しい料理」(PHP研究所)「ひとり小鍋」(東京書籍)【出典元:スゴイぞ!土鍋/講談社】

講師紹介 千葉美枝子●ちばみえこ

雑誌・書籍などで活躍する人気スタイリスト。

毎日を丁寧に暮らすスタイルにはファンも多く、シンプルでセンスの良いスタイリングに定評があります。

お問合せ先 フライングソーサー中野本店 〒165-0025 東京都中野区沼袋 2-15-10
 平日・日祝 11:00 - 18:30 / 土曜・祝前日 11:00 - 19:00 / 水曜定休
 TEL 03-3387-5474 FAX 03-3319-6397 MAIL info@flyingsaucer.co.jp