

『和食料理人から学ぶ 養殖ぶりを使った料理教室』 実施要項

1. ご招待日 2018年11月11日（日）

2. 受付時間 午後1時00分

3. 受付場所、会場 プラザノース3階 キッチンスタジオ
埼玉県さいたま市北区宮原町1丁目852-1

JR大宮駅より埼玉新都市交通（ニューシャトル）「加茂宮」駅下車 徒歩7分

※駐車場はありますが（2時間まで無料、2時間以上は自己負担となります）、
北区役所・図書館等と同一のため台数に限りがあります。

なるべく公共交通機関をご利用ください。

※会場地図は別紙にて参照ください。

4. 持ち物 エプロン、バンダナ、ハンドタオル、筆記用具

5. 当日のスケジュール

①午後1時00分 受付開始

②午後1時15分 挨拶

■講師：「坐来大分」総料理長 安心院 淳

・『ぶり』についてのお話

・ぶりのさばき方のデモンストレーション

・ぶりの照り焼きサンドイッチ作り

試食・アンケート記入

③午後3時30分頃 終了（解散）



6. ご参加にあたってのお願い

●ご参加をご辞退される場合は、お手数ですが事前にご連絡お願い致します。

●当日やむを得ず欠席、開始時間に遅れそうな場合は、当日連絡先に必ずご連絡願います。

●料理の持ち帰りは、衛生面を考慮してご遠慮いただいております。

●当日撮影したお写真をベルクホームページ等に掲載させていただく場合がございます。
ご支障のある方は当日申し出ていただきますよう、お願い致します。

●食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせくださいますようお願い致します。

7. お問い合わせ先・連絡先

11/10（土）まで ベルク本社 食品管理室 食育担当

TEL 049-287-0111（土・日を除くAM9：00～PM4：00）

11/11（日）当日連絡先

①ベルク本社 橋本 090-3358-8256

②ベルク本社 飯島 090-1125-6562