

初 午 い な り

二月五日 日曜日



トーヨーキッチンスタイル仙台ショールームでは、
亘理洋子先生をお迎えし、初午いなりのワークショップを開催いたします。
春の行楽シーズンにもピッタリのいなり寿司です。
当社のパラロシンクもご体験いただけます。
ワークショップで作りたいなり寿司はお持ち帰りも可能です。
(主な食材:えび、桜でんぶなど)

日程:2023.2.5(日)
時間:①10:30~②14:00~ 各回90分程度
費用:3,000円
持ち物:エプロン
場所:トーヨーキッチンスタイル仙台ショールーム
宮城県仙台市青葉区花京院1-1-20 花京院スクエア1F
TEL:022-222-1040 水曜定休
[担当]松波 kz-matsunami@toyol.toyokitchnstyle.co.jp

※完全予約制 各回4名様限定、先着順
※会費は当日お支払いいただきます。(現金のみ)
※新型コロナウイルス感染予防対策としてマスクの着用、
手指のアルコール消毒のご協力をお願いしております。
※パラロシンクで簡単な調理を行っていただきますが、
湯水や加熱機器はご使用いただけません。予めご了承ください。



亘理洋子

◆調理師◆料理研究家
◆食べるアート講師
◆飾り巻き寿司◆デコ餅
◆餡フラワー
◆巻寿司大使◆お肉博士
美味しく楽しい料理を
お伝えします。
◆講師養成講座の宮城仙台認定校
◆飾り巻き寿司のオリジナルレシピ監修
TVメディア出演、
企業イベント等幅広く活躍中。

<https://lit.link/wyoko>
Instagram:kazarimakisushi_watari