



第6回

神戸新聞 クッキング スクール

参加者
募集



夏にさっぱりといただく 涼風甘鯛づくり

MENU

- ◇甘鯛マリネ
- ◇甘鯛そうめん
- ◇甘鯛サラダ竜田揚げ
- ◇甘鯛ごはん



■講師
おた ただみち
大田 忠道先生

兵庫栄養調理製菓専門学校 日本料理教授
1945年西宮市生まれ。有馬温泉「中の坊瑞苑」料理長を20年務めた後、「四季の彩 旅籠」「ご馳走塾 関所」などをプロデュース。伝統的な日本料理を伝承する一方、さまざまなジャンルの料理を取り入れた独創的な世界を構築。兵庫県日本料理技能士会会長、日本調理師協会副会長、現代の名工「神戸マイスター」、「百万一心味 天地の会」会長など役職多数。著書も数多く、2004年には黄綬褒章を受章した。

■とき 平成18年 7月28日(金)
午前10時30分～午後1時30分(開場10時)

■ところ 兵庫栄養調理製菓専門学校
西宮市北昭和町9-32
※阪急神戸線「西宮北口」北改札口・西出口から徒歩約5分

●材料費/1,500円 ●定員/100名

■応募方法

はがきかFAXに、郵便番号、住所、氏名(ふりがなも)、年齢、電話番号を明記のうえ7月20日[木]必着で下記までお送りください。

〒650-8571 [住所不要] 神戸新聞社広告局業務推進部「クッキングスクール」係
FAX078-361-7802

※応募者多数の場合は抽選。当選は参加証の発送をもって代えさせていただきます。

※ご応募いただいた個人情報は、神戸新聞社で責任を持って管理します。

■問い合わせ

神戸新聞社広告局業務推進部 TEL.078-362-7077

主催/神戸新聞社 後援/兵庫栄養調理製菓専門学校 協力/フューチャーフィッシュ