

くだものをもっと、おいしく、楽しむ。
コラボイベントを開催！

10/18(水) ナイフ1本でできるおもてなし フルーツカッティング

ぶどう、柿、梨、りんご等秋のフルーツを使用し、飾り切りや綺麗な盛り付けの仕方などを披露します。
初心者でもできる切り方のコツを教えます。

講師／雨宮 のりこ先生

場所／いたがき本店

時間／●13:00～ ●14:00～ ●15:00～
(各回10分 計3回行います)

参加資格／自由参加

○フルーツカッティングアドバイザー ○調理師 ○装飾インストラクター

雨宮 のりこ

フルーツカッティング教室「アニバーサリーフルーツ」代表。フルーツをより一層美味しく楽しめるカッティングの魅力を発信している。現在、自身が開講する教室他、出張講座やメディア出演等多方面で活躍。



10/19(木)・20(金) 野菜ソムリエの上手に使い切る！ りんごの簡単アレンジ

りんごは生食だけではなく、フルーツソースやドレッシングにもぴったり。大変身させるレシピをご紹介します。

講師／カワシマ ヨウコ先生

場所・日時／●仙台三越店 19日(木) 13:00～、14:30～
●セルバ店 20日(金) 13:00～、15:00～
(各回30分 各日計2回行います)

参加資格／自由参加

日本野菜ソムリエ協会認定

○野菜ソムリエプロ ○ベジフルビューティーアドバイザー

カワシマ ヨウコ

東北放送「ウォッチンみやぎ」料理コーナーを初め、料理教室やカルチャー教室講師等様々な企業・団体で指導・講演を行う。野菜ソムリエとしてだけでなく、フードコーディネーター、米食味鑑定士の資格も持ち、多彩な分野で“食”の楽しさ・大切さを伝えている。

