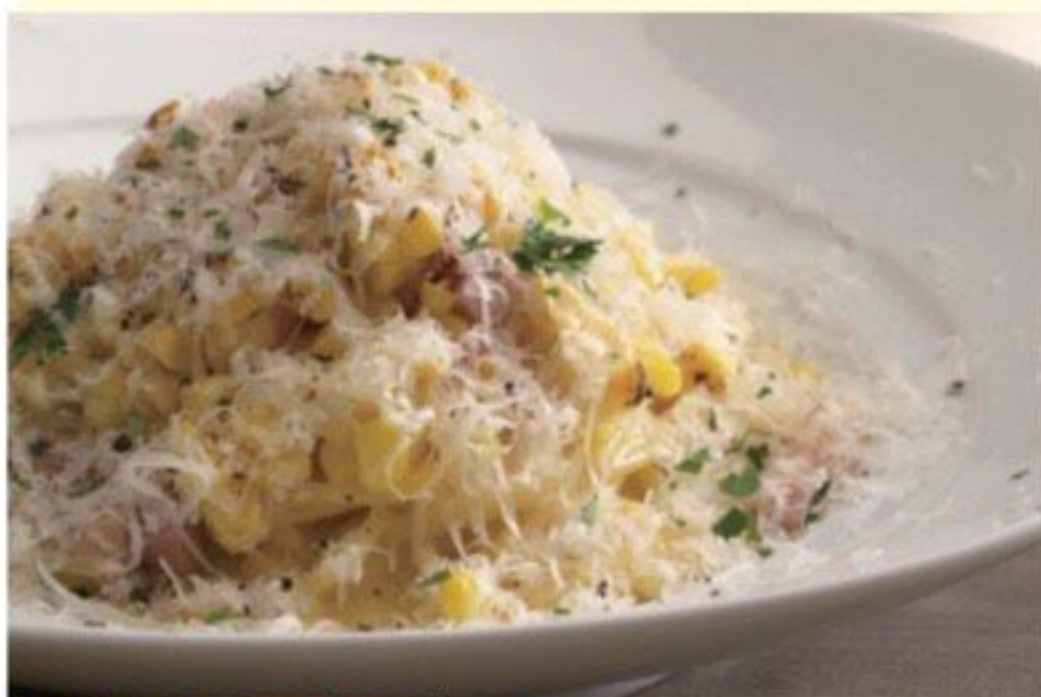


旬の食材で味わう、  
ワンランク上のイタリア家庭料理

イタリアで修業したシェフの作る料理は、契約農家直送の新鮮な野菜をはじめ、食材の良さを大切にしています。旬の食材を贅沢に使用し、ワンランク上のイタリア料理をご家庭でも作れるようになりましょう!

開講日 2019.7.8(MON)

時間 10:30~13:00



**MENU**

- [前菜] 鮎とスイカ、加賀太きゅうりのサラダ
- [パスタ] とうもろこしのカルボナーラ
- [メイン] コトレッタ(豚肉のカツレツ) トマトのケッカソース



## プロフィール

中村 文洋 (ナカムラ ヴミヒロ)  
1980年、愛知県生まれ。  
専門学校で日本料理を学び料理人の世界へ。  
名古屋【レストラン キャンティ】で修業、フランス料理を経験し渡伊。  
ヴェネト州【バッサノ デル グラッパ】トスカーナ州【シエナ】で、本物の郷土料理を知る。  
帰国後【アロマフレスカ名古屋】入社。  
東京【イル マンジャーレ】では、オープンからスーシェフを務める。  
その後独立、寛王山に【AL Fortuna】を出店。  
食材を大切に自らの料理を描く。

- 開講日 2019年7月8日(月)  
時間 10:30~13:00  
場所 東邦ガスクッキングサロン栄(名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6F)  
受講料 (会員) 4,860円 または回数チケット 1回分 (一般) 5,940円  
持ち物 エプロン、筆記用具、ハンドタオル  
講師 AL Fortuna(アルフォルトゥーナ)オーナーシェフ 中村 文洋氏  
定員 20名(最少催行人数15名)

◎以下の方は、入会金として2,160円が必要です。  
(1) 当社料理教室を初めてご利用になる方  
(2) 2017年4月以降、当社料理教室のご利用がない方  
◎入会金をお支払いいただいた方は、「会員料金」でご受講が可能です。  
◎「一般料金」でご参加の方は入会金は不要です。  
また、お申込みはお電話のみとなります。  
◎払込用紙でのお支払いです。お申込み後、払込用紙を送付いたします。  
◎お申込み後のキャンセルにつきましては、キャンセル料が発生する場合がございます。詳しくはお問い合わせください。

◎お申込みは先着順のため、定員になり次第締切とさせていただきます。  
◎受講生が規定人数に達しない場合は、講座を中止する場合がございます。  
◎メニューは予告なく変更する場合がございます。  
◎本講座においては、食物アレルギー対応(材料の代替対応や器具の使い分けなど)は行っておりません。  
使用する食材については、受付センターにお問い合わせください。  
◎本チラシに掲載している価格はすべて税込表示です。また、掲載している写真はイメージです。

お問い合わせ  
お申込み

東邦ガスカルチャースクール受付センターまで。

☎052・242・7177

受付時間

平日 / 10:00~20:00  
土曜日 / 10:00~16:00

東邦ガス料理教室ホームページ「クックノート」

<http://www.tohogas.co.jp/cooknote/>

「クックノート」で検索

