



# イタリア料理を作ろう!!

## ラザーニャ (ラザニア) ・生ハムのサラダ



写真はイメージです。

■日 時： **11月10日(日)** 午後2時から(約3時間) 15分前にはお集まりください。

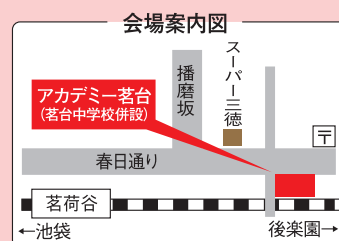
■場 所： **アカデミー茗台7階(実習室)**  
(東京都文京区春日 2-9-5 TEL.03-3817-8306)  
※東京メトロ丸の内線茗荷谷駅 徒歩5分

■会 費： おひとり **1,500円** (材料・飲み物代・保険代含む)  
※料金支払後のキャンセル(返金)は出来ません。

■講 師：



「イタリア料理店ラストリカート」蓮見雅一さん  
神楽坂で17年間続くイタリア料理店「ラストリカート」オーナー。  
本場イタリアで4年半修行。神楽坂の石畳沿いに佇む隠れ家的イタリア料理店。  
1階のオステリアではシェフの自慢料理をカジュアルに、2階のレストランではシェフが厳選した旬の素材で作る絶品イタリアンが頂けます。(住所：新宿区神楽坂4-6 1・2階)



- ◆定員24名 (定員になりしだい、締め切らせていただきます)
- ◆試食時に、フードアナリストのえびさわけいこのミニ講話があります。
- ◆各自エプロン・バンダナ (ヘッドキャップ用) ・マスク・ハンドタオルをご準備ください。
- ◆小学校2年生以下のお子様はひとりでの参加は出来ません。保護者の方も申し込みいただき (参加料を払い) 一緒に参加してください。
- ◆見学はご遠慮ください。
- ◆大人の申込みも大歓迎です。
- ◆食物アレルギーのある方はご相談ください。
- ◆広報用に写真撮影を行いますのであらかじめご了承ください。



▲5月のエビちゃん食育隊で開催した「手打ちそばを作ろう!!」の様子

運営： **FOODING JAPAN** (フーディング ジャパン)

ネット申し込み・クレジット支払い

お申込み方法

NPO法人フーディングジャパンの専用ページにて、必要事項をご記入のうえ、お申込みください。※お申込みの際は、「申込みの前に」をよくお読みなり、詳細を確認の上お申込みください。基本的に、料金支払後のキャンセル(返金)は出来ません。

**令和元年10月13日(日) 10:00より申し込み開始!!**

(定員になり次第終了となります)

詳しくは

<http://foodingjapan.org/> フーディング・ジャパン



Fooding Japan  
代表 えびさわけいこ

フーディングジャパンは、みんなで料理を作り・みんなで食べることで「食育」を楽しみながら考えていきます。

えびさわけいこのホームページ  
<http://ebisawakeiko.com/>