

元『みんなのフレンチ レルヒ』
オーナーシェフ直伝

お家で創作フレンチ 簡単クッキング教室

フレンチと聞いて皆さんは、何を思い浮かべますか？やはり敷居が高そうな趣のある高級なレストランを思い浮かべるのではないのでしょうか？また、何か日常とは違う雰囲気を感じていませんか？そんな高級感のある料理を手軽に調理でき、いつもの夕ご飯をちょっとおしゃれなディナータイムに変えてくれる極意を伝えるセミナーとなります。日ごろ、洋食は作るのが難しそうと考えている皆さん、決してそんなことはありません。普段お家にある食材を使い、簡単にいつもと一味違う料理作る極意を伝えます。皆さんに親しみやすい・料理のしやすいフレンチです。ご飯のレパートリーを増やしたい方、この機会に是非ご参加ください。



日時

2024.10.19 (土) 10:00~

参加費

2,000 円 (税込) ※材料費込み

定員

6名様 ※定員に達し次第締め切り

お申込方法

リフォームたもつへお電話またはHPのお問合せからお申込ください。

尚、ご参加時の持ち物は、エプロンと必要であればメモ帳をお持ちください

講師紹介

『自然料理 なのるなもない』
オーナーシェフ 江口直樹 (エグテナオキ)



1988年 上越市生まれ
2004年 高校卒業後、自衛隊入隊後、隊員食堂に配属
2008年 埼玉「シャルメ」でフランス料理の技法、サービスを学ぶ
その後フランスに渡りパリの「sola」で創作フレンチを学ぶ
日本に戻り東京神楽坂「カーヴ・ド・コンマ」で野菜のフレンチ
新潟市「ティオペペ」で西ヨーロッパ料理を学び、新潟市「G-terrace」
シェフを務める
2018年2月 地元上越にて『みんなのふれんちLerchi』を開店、その後店舗の震災被害により出張型レストランをする。その中でもっと旅するように料理を楽しみたい、料理を通して沢山の人と関わりたいと思い店舗を持たない自分が、もはや名のりな名もないと思うようになり『自然料理 なのるなもない』を主宰し、営業をしている

お問い合わせ・ご予約はこちらから

0800-800-0239

ホームページからのお問い合わせはこちら

<https://reform.hosakaya.co.jp/>

リフォーム たもつ

〒942-0062 上越市松村新田 25-1
営業時間：8:00~17:00

ホームページ



Instagram

