リフォーム たもつ

ワークショップ

vol. 4

直江津・オステリアサカヅメ
オーナーシェフ直伝

イタリアンの
簡単クッキング教室

イタリアンと聞いて皆さんは、何を思い浮かべますか？まさか新潟県のソウルフード・ミカヅキのイタリアンを思い浮かべてないですか？そんなことはないと思いますが、イタリアンというとレストランで高そうなワインやお肉、パスタ料理が出てくるイメージではないでしょうか？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。気さくな直江津出身のシェフが講師をいたしますので、気軽にご参加ください。



日　時　2026.12.19（土）10:00～

参加費　1,000 円（税込）※材料費込み　　**定　員**　5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メールにてお申込ください。

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ください

講師紹介



オステリアサカヅメ　オーナーシェフ
坂詰幸雄(サカヅメユキオ)

1963年　上越市生まれ
1981年　高校卒業後地元飲食店に就職
1985年　22歳で上京し、フランス菓子ルノートルに勤務
1988年　25歳で洋食レストラン　銀座サーラアルペジオにて勤務
その後イタリアンレストランのシェフを目指し、青山、田園調布のイタリアンレストランに勤務し、技術を磨く。
1991年　30歳で帰京、オステリアサカヅメを開店。これより30年間地元上越でオーナシェフとして現在に至る。

現在は、シェフを務める傍ら6年前より浦川原区山本地区でブドウ畑〈ソワニエ〉を開園し、畑で栽培したブドウにてワインが作れるよう日々奮闘中

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

