

“良質のかつお節目利き人”による だし取り教室



鰹節のタイコウの稲葉泰三氏を迎え、鰹節の全てを知り尽くしている鰹節目利き人ならではのお話と削りたて鰹節を使ったランチ付きお教室です。

- 日時 平成30年10月24日(水) AM 11:30~PM 2:30
- 会場 まるおか店舗2階
- 定員 18名 (定員になり次第締め切り)
- 会費 1,500円 (ランチ付き)

※キャンセルは前日は半額、当日は全額の負担をお願い致します

- 持ち物 エプロン、お手拭き

※出汁を持ち帰り頂けますので、500mlの空ペットボトルを持参く

ださい



お問合せ・お申込み

株式会社まるおか

高崎市棟高町1174-1

TEL 0800-777-9977