

## ANA クラウンプラザホテル福岡

美味しく学んで、クリスマスの食卓を華やかに

# 野菜ソムリエに学ぶ！旬野菜のクッキング教室

ANA クラウンプラザホテル福岡(福岡市博多区 総支配人原めぐみ)では、2016年11月16日(水)クラウンカフェにて「野菜ソムリエに学ぶ！旬野菜のクッキング教室」を開催いたします。

野菜ソムリエの資格を持つバンケットキッチン 渡邊がデモンストレーションスタイルで、旬の美味しさを活かす調理法をレクチャーいたします。今回は「クリスマス」をテーマに食卓を華やか彩るお料理のレッスンです。

旬野菜をたっぷりを使用したランチコースが付いた充実のクッキング教室で、お得に美味しく学びませんか。

## 【旬野菜のクッキング教室 概要】

- 開催日時 : 2016年11月16日(水) 11:30am~1:30pm  
料金 : ￥2,500(コース料理のお食事・レッスン代込み) ※料金は税金別  
お食事内容: オードブル・スープ・お肉料理・サラダ・デザート・コーヒー  
開催場所 : 1F クラウンカフェ



### 講師プロフィール

シェフ・ド・パルティ 渡邊 勝文

1964年福岡県出身。複数のホテルで修業を積み現職。日本野菜ソムリエ協会認定「ジュニア 野菜ソムリエ」や厚生労働大臣認定「西洋料理 専門調理師調理・技能士」など様々な資格を取得。現在も日々勉強を重ね、日本野菜ソムリエ協会認定「料理教室講師」を取得し、「家庭でも簡単に」をモットーに旬野菜を使用したフランス料理の教室を開催している。

### 【 教室のお申込み・お問い合わせ先 】

クラウンカフェ

TEL : 092-472-7754 E-mail : crownecafe@anacrowneplaza-fukuoka.jp

### 【 リリースに関するお問い合わせ先 】

ANAクラウンプラザホテル福岡 マーケティング & PR 國房 裕代

TEL : 092-472-7767 FAX: 092-472-7705

E-mail : hiroyo.kunifusa@anacrowneplaza-fukuoka.jp