

## 【スギモト すき焼きの美味しい作り方 オンライン講座】

スギモト本店で使用しております『ザラメ』と、オリジナルの『わりした』、お肉、野菜をお付けしたセットをご自宅にお届けし、料理研究家の長田 絢(おさだ あや)さんが講師となり、わかりやすくレクチャーいたします。  
黒毛和牛肩ロース肉とわりした・粉末に擦ったザラメの絶妙な旨味がとても食をそそります！



※画像は3人前となります

### 【講師紹介】

料理研究家・栄養士・お肉博士 長田 絢(おさだ あや)  
食の専門家として、テレビ番組のコメンテーターや料理番組に出演し、情報誌やWEBコラムへの執筆などを行う。  
飲食店の企画、メニュー開発、フードコーディネーター、オペレーション指導や企業・自治体の商品開発、レシピ制作、プロモーション支援など幅広く活躍中。  
※スケジュールは確認が必要



項目		備考
会場(案)	リモート(自宅)	
予算(税別)※概算	600,000円	※100食の場合
最大食数	100食	最小食数:20食
キャンセル期日		
天候リスク	なし	
宅配内容	黒毛和牛肩ロース肉、野菜、わりした、ザラメ、関西風すき焼きレシピ、説明書	
ご用意いただくもの	すき焼き用なべ、まな板、包丁、お皿、菜箸など	
対象年齢	中学生からご年配の方まで	
目的	食育	
所要時間	30分	



※クライアント様にあったプランを組立てご提案させていただきます。  
詳しくはお気軽にお問い合わせください。

株式会社呑龍マリン  
TEL:0533-76-4480  
E-mail:[donryu@sala.dti.ne.jp](mailto:donryu@sala.dti.ne.jp)  
HP:<http://donryumarine.com/>

**CONFIDENTIAL**  
呑龍マリン

