

【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 純(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 純(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ト、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
最大食数	100食
キャンセル期日	※100食の場合
天候リスク	最小食数:20食
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頂きます。
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
HP:<http://donryumarine.com/>

CONFIDENTIAL
呑龍マリン

