



松本歯科大学では「よく噛んでおいしく健康に」をテーマに「カムカム(噛む噛む)メニュー」の普及を推進しています。



「カムカムメニュー」 料理教室

ホテルシェラリゾート白馬の総料理長・金澤光久さんが、よく噛んで深い味わいを堪能できるメニューとご家庭でワンランク上のフランス料理を作るための魔法のソースレシピをお教えします。
おいしいカムカムメニューにソースを添えて試食してみませんか。



日時 2019年10月11日(金)



時間 10時～14時



場所 塩尻市市民交流センター(えんぱーく)
3階食育室



参加費 1,000円(材料費)



持ち物 エプロン、手拭きタオル、三角巾



定員 先着15名



講師

ホテルシェラリゾート白馬
総料理長

金澤 光久

プロフィール

高校卒業後、有名フランス料理店にて修行し、本格的な料理技術や技法、シェフとしての経営等を学ぶ。2016年までの11年間、信越放送(SBC)の番組の料理コーナーにレギュラー出演。その間、国内外の料理コンテストにも数多く出場し、スペインの地で国際大会決勝の日本代表の経験も持つ。現在はホテルシェラリゾート白馬にて指揮をとりながら、松本調理師製菓専門学校や長野調理製菓専門学校でも指導者として活躍中!



申込方法

参加者氏名・住所・電話番号を明記し、メール、FAXまたはSNS(下記QRコード)からお申込みください。

✉ info_csrc@mdu.ac.jp

FAX 0263-51-2209



申込締切

2019年10月4日(金)



松本歯科大学

検索



主催:松本歯科大学 後援:塩尻市 松本市 MGプレス 市民タイムス

お問合せ先

松本歯科大学 社会貢献・地域連携推進センター(総務課内)
TEL:0263-51-2090 ☎399-0781 塩尻市広丘郷原1780