

【東京ガスオンライン教室】
料理研究家・宮澤奈々さんに学ぶ 日常を“愉しむ”おもてなし

東京ガスは2021年3月23日(火)と24日(水)の二日間、予約の取れない料理教室「C'est très bon(セトレボン)」主宰の料理研究家・宮澤奈々さんによるスペシャルオンラインレッスンを開催します。

今回のレッスンでは、ちょっとした工夫で日々の食卓が華やかになる「料理の盛り付け術」と、家族とのうち時間がさらに楽しくなる「春のプチグランピングをテーマにしたテーブルコーディネート」を料理研究家の宮澤奈々さんに教えていただきます。

※料理の盛り付けとテーブルコーディネートをメインにご紹介します。
 お客さまによる実習はありませんので、予めご了承ください。

■講師のご紹介■ **宮澤 奈々(みやざわ なな)さん**

スタイリッシュなプレゼンテーション、再現しやすいおもてなし料理が人気。料理と器のスタイリングやテーブルコーディネートの提案、器の監修も手がける。
 料理サロン「C'est Très Bon (セトレボン)」主宰。アミティエ会員。
 1999年FFCC現代フランス料理上級コース卒業、ディプロム取得

- 【参加費】 3,800円(税込)
- 【対象】 20歳以上
- 【開催方法】 オンライン(Zoom ウェビナーを使用)
- 【申込方法】 イベント運営ウェブサイト「イベントレジスト」で事前にチケット購入
 URL:<https://eventregist.com/p/tokyogas-cookingonline>
- 【募集期間】 2月19日(金)～ ※先着順のため、満員になり次第受付終了
 ※締切は開催日によって異なります。イベントレジストのイベントページでご確認ください。
- 【問い合わせ】 イベントレジストのイベントページ「主催者へのお問い合わせはこちら」をご利用ください。

