

「だし」でおいしい健康レシピ

出版記念パーティーの御案内

この度・衣食住の分野で活躍する3人がコラボレーションして、和だしをフューチャーした料理本を10月26日に出版致します。日本の発酵食が見直されている今・和だしはヨーロッパから全世界に広がっております。全く違うジャンルの食の親善大使3人が和だしを使った新しい料理を発信しております。世界中コロナ禍で大変な状況では有りますが、皆様と楽しいひと時をと思います。是非ご参加下さい。当日は特別ゲスト多数参加予定です。



本書の3名の著者（左から）

日本料理「よし邑」 取締役 総料理長 富澤浩一	「地魚料理 どん」女将 だしソムリエ 永瀬直子	「ザ・リュクス銀座 アノレーブ」 エグゼクティブシェフ 山岸一茂
-------------------------------	-------------------------------	--

10月26日発売 /



だしの魅力と
だしをきかした
幅広い料理が
いっぱい!

発売元：旭屋出版
B5判・132ページ
定価：本体1600円+税

● 日時・場所・お申込み方法 ●

2020年11月9日(月) 17時～ 食前だしからスタート。

ザ・リュクス銀座アノレーブ 東京都中央区銀座4-9-13 銀座4丁目タワー7階

参加費 7000円 オール込み。料理本付き。

10月30日 までに氏名を明記しお振込をお願いします。

振込確認をもって申し込み終了となります。50名様限定。

振込口座

みずほ銀行・日吉支店 556・アミティエ株式会社・(普) 1294706