ももてなし家の
岡山白桃
お料理教室

あまくて美味しい
岡山白桃でパフェを
作りましょう♫

今年もやってきた♫ももてなし家の岡山白桃を使ったお料理教室！
白桃について知って、さらに美味しく食べよう♡ぜひぜひご参加ください★

【日時】 8月11日(月・祝) 15:00～
■開場は20分前　■終了は16:30頃の予定

【場所】 とっとり・おかやま新橋館 2階 催事スペース

【内容】 講師:「ももてなし家」料理長　皿谷 秀夫
①白桃の上手な皮の剥き方講座
②白桃のパフェを作ってみよう



イラストはイメージです♡

【応募条件】 １組２名まで

【持ち物】 エプロン、三角巾、筆記用具

【参加費】 １名分 1,500円 ※当日現金でお支払いください

【申込み】とっとり･おかやま新橋館２階「ももてなし家」
右のQRコード（専用申し込み）から、または店頭 or お電話で、お名前、連絡先、参加人数をお知らせください。
電話受付は《平日 15:00～20:00》までです。
※応募締切は 8 月 3 日 (日)20:00 まで
参加者は抽選で決定、結果は後日お知らせします。
【問い合わせ】電話：03 (6280) 6475

料理長が
簡単な方法を
伝授します！

BISTROCAFÉ Momotenashiya