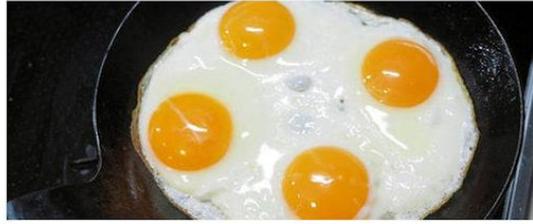




Vinos Yamazaki

×

COOK&DINE HAYAMA



ヴィノスやまざき × COOK & DINE HAYAMA コラボイベント

鉄鍋とワインの マリアージュを愉しむタベ

「鉄フライパンは重くてお手入れが大変そう」「使いこなす自信がない」とお考えの方が多いのですが、コツさえ理解すれば何も難しいことはありません。そして鉄フライパンでいつもの食材を焼くだけで、驚くべき美味しさに変わります。目玉焼きや、市販のソーセージなどごく一般的な食材を鉄フライパンで焼いて、その違いを味わって頂きます。そんな鉄フライパンの使い方のレクチャーと、ワインとのマリアージュも愉しめる欲張りな入門講座です。

<こんな方にオススメ>

- 普段はフッ素樹脂フライパンをお使いで、そろそろ鉄フライパンを使ってみてみたいという方。
- 鉄フライパンを使い始めたが、どうもうまく使いこなせないという方。
- 日常の食卓で、肩肘張らずにワインをもっと愉しんでみたいという方。

■ 開催日時

11月9日(土) 14:00~16:00

■ 開催場所 中日ビル7F 7thテラス

(ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 名古屋内)

THE 7TH TERRACE

■ 参加費

3,000円(税込) 定員25名



イベント詳細・参加お申し込みはこちら



<https://www.cook-dine.net/241013-vinoscollabo/>