

シリーズ **食**の花束

胡麻の不思議と のチカラ!

日本人の食生活にとって欠かせない胡麻。原産地は意外なアフリカのサバンナです。世界の胡麻のテイastingや、美味しい使い方のお話、究極のごま塩の実演もしながら、胡麻の歴史と魅力を余すところなくお伝えします。



6/28 (火)

13:00~14:30
受付12:30~

講師 ふかほり かつのり 深堀勝謙【株式会社わだまんサイエンス代表取締役、
胡麻インストラクター協会会長】

会場 梅の間【ウエストウイング2階】

受講料 一般 3,000円

会員 2,800円 【講習費、税込み】

キャンセル締切 6/25(土) 17時半まで

会員対象 リーガロイヤル会員、エコーールドロイヤル、リーガクラブ、スイミングクラブ、ヘルスクラブ

◎キャンセル締切日以降のお取消しは、全額キャンセル料を申し受けます。



- ・産地ごとの違い
- ・胡麻の使い方
- ・ごま塩に適したすり方と煎り方
- ・世界食”胡麻”と胡麻をめぐる歴史と文化
- ・こだわりのすり胡麻のパフォーマンス
- ・胡麻インストラクター協会とは
- ・世界の胡麻分布

お申込み・お問い合わせ

リーガロイヤルホテルの文化教室 エコーールドロイヤル

〒530-0005 大阪市北区中之島5丁目3番68

TEL: 06-6441-2938 (予約専用・直通) FAX: 06-6448-0903 《9:30~17:00 日祝休》

インターネット予約…<http://www.rihga.co.jp/osaka/culture>



RIHGA ROYAL HOTEL