

“Go Slow, But Quick”

バーミックスと厳選食材で、シェフから学ぶスローフード教室

TFT寄付付きハンディーフードプロセッサー・バーミックスを用いたスローフードのお料理教室を、FIAT CAFEにて開催いたしました。

イベントでは、サーモンパテやカッペリーニ、バジルジュースなどのレシピを、バーミックスを使用しながらとても簡単に本格的に作れる調理方法を、FIAT CAFE・黒田恭平シェフにレクチャーしていただきました。スローフードについての豆知識を交えながら、おいしく実践的なお料理方法について学ぶことができました。

▶ 開催日時：2011年6月12日（日）15:00～16:30

▶ 開催場所：FIAT CAFE

▶ 来場者数：18名

※参加費¥2,500のうち、¥400（給食約1カ月分）がTFTへの寄付となります。

▶ 主催：株式会社チェリーテラス

TABLE FOR TWO International

CHERRY
TERRACE

TABLE FOR TWO



チェリーテラス 井手代表による
バーミックスのご紹介



FIAT CAFE黒田シェフによる
バーミックス スローフード教室



参加者の方々は、とても真剣に
シェフのアドバイスへ耳を傾けて
いらっしゃいました。