



リストランテ・テラダ
寺田 真紀夫



HATAKE AOYAMA
神保 佳永



アクアパッツァ
日高 良実

日本イタリア料理協会×岡山県 「晴れの国おかやま」の食材を活用した 岡山イタリア料理講習会



もんげー
岡山!

2月8日(水)
14:30~17:00

株式会社エフ・エム・アイ
テストキッチン

海産品を主とした岡山県の食材を活用した新しい形のイタリア料理をご提供、
他店との差別化につながります。
シェフが現地で視察し、吟味した食材を活用したメニューを調理のコツや食材情報を
まじえながらデモンストレーションいたします。

デモ終了後には試食もご用意！またとないこのチャンス、ぜひお越しください！

講師：アクアパッツァ 日高 良実、HATAKE AOYAMA 神保 佳永、リストランテ・テラダ 寺田 真紀夫

岡山イタリア料理講習会

日 時：2月8日(水) 14:30~17:00 (受付開始14:00)

場 所：株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン
(東京都港区麻布台1-11-9)

定 員：70名

参加費：無料

内 容：テキスト、試食付き

参加申込は
裏面へ！



日本イタリア料理協会×岡山県

「晴れの国おかやま」の食材を活用した 岡山イタリア料理講習会

<<<参加申込書>>>

申込FAX番号: 03-3407-4991

店名	ご芳名
ご住所	
〒	
TEL	E-mail
ご参加人数	
_____名	

※申込内容に変更がある場合は事務局までご連絡ください。

<会場>

株式会社エフ・エム・アイ テストキッチン

東京都港区麻布台1-11-9

TEL/ 03-5561-6521



<お問い合わせ・お申し込み>

日本イタリア料理協会

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷2-4-7 YK青山2F

TEL.03-6427-6883

FAX.03-3407-4991

<http://www.a-c-c-i.com>

**株式会社エフ・エム・アイ
テストキッチン**