

講座のコンセプト

- ・お二人の講師による講座から、日々の料理に取り入れられるものが学べます。
- ・須永講師による、ヒーリングフードについてのお話があります。
- ・古居講師による、紅茶を美味しく飲むためのコツについてのお話があります。
- ・参加された皆さんとの懇親が深まります。
- ・料理初心者の方でも、安心して参加できる仕組みになっています。



お申し込み・その他

- ・会費：5000円（食材費込）／当日現金にてお支払いください
　　＜当日キャンセルについては、100%のキャンセル料がかかります＞
- ・参加募集人数：30名（応募者多数の場合は抽選になります）
- ・参加申込み先：FAS 講座主催者である石戸谷学（いしとやまなぶ）まで
- ・参加申込み方法：参加希望の方は、参加者名と当日の連絡先を記載し、以下のアドレスどちらかにメールにて申込みをお願いします。
　　申し込みメールを確認後、折り返し、受付確認の連絡をします。
- ・メール：PC→ishitoya999@hotmail.com／携帯→seaphoenix@ezweb.ne.jp
- ・お申込み期限：9月10日（水）午後5時まで
- ・当日の持ち物：エプロン、ハンドタオル、筆記用具、ランチョンマット（お持ちの方はぜひ）

前回（7/27）第3回FAS講座アンケートより参加者の声（一部抜粋）

- ・会場もランチもよかったです。
- ・充実していました。多くの方とお話できて楽しかった。
- ・貴重な機会を頂いて感謝しています。
- ・今後も、機会があったらぜひ参加させていただきたいです。
- ・定期的をお願いします。
- ・アマテラスさんのランチがすごく良かったです。
- ・楽しかったです。ありがとうございました。
- ・バリエーション豊かで楽しめました。食と他の分野との今回みたいな形を、また続けてもらいたいと思います。
- ・次回も参加したいです。お弁当がとても価値ある感があって大切にいただきました。



* 当日使用する有機野菜の提供並びに協力
カジュアルフレンチレストラン『ア・マ・テラス』
東京都新宿区神楽坂 6-8-18 03-3513-6505

* チラシ・イラスト制作
atelier AYUMI <<http://www.ayumi333.com/>>