

日本高血圧学会 第2回 健康料理教室

メニュー:「**麺でも健康！ポルチーニを使って極上ミートソース**」



講師:松嶋 啓介

1977年(昭和52年)、福岡県福岡市生まれ。
「エコール辻東京」で料理を学び、東京・渋谷のレストラン『ヴァンセーヌ』勤務を経て、20歳のときに渡仏。フランス各地での修業を経て、2002年(平成14年)ニースにフランス料理レストラン『Kei's Passion』を開店。2006年(平成18年)にはミシュランガイドで「一つ星」の評価を獲得した。店は同年、名称を『KEISUKE MATSUSHIMA』に改めて再開業した。さらに同年12月には、松嶋を取り上げたドキュメンタリー番組『トップランナー』が、日本のNHKテレビで放送。



昨年開催されました第1回では大好評をいただき、おかげさまで第2回の開催が決定いたしました。

今回のテーマは「ミートソース」。
簡単なようで実は奥深いこのメニュー、今回も松嶋シェフがわかりやすく丁寧にレクチャーいたします。フランス在住のシェフからの直接指導を受けられる、なかなか体験できないこの機会をぜひお見逃しなく！

日時:2022年2月11日(金)14:00~16:00予定

参加料:1500円(税込) <クレジットカード決済のみ>

料理内容:パスタ

※事前にレシピをお送りしますので、開始日までに材料を揃えていただき、当日は実際に調理を实践しながらレクチャーを受ける形となります。

開催媒体:Zoomミーティング

(Zoomに接続できるデバイスをご準備いただき、料理の手元が映るようにカメラを設定ください。)

※当日料理を作られない、聴講のみのご参加も可能です。

お申込み:<https://forms.gle/wTSyo5iPLYDx3WWt6>

お申し込み後、担当スタッフが確認してご登録されたメールアドレスにご連絡いたします。その後、決済用アドレスをお送りいたしますので必ず繋がるアドレスをご登録ください。



-主催-

特定非営利活動法人 **日本高血圧学会**
問い合わせ先:office@jpnsh.jp