

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実践しながら
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

