

コープさっぽろで学ぶ ~滋味を考える・旨味編~



※イメージ

定員
24名



講師 黒川 文利

コープさっぽろ商品本部 事業管理部 部長

全日本ソムリエ連盟認定ソムリエ
J.S.A 認定シニアワインアドバイザー
日本酒造組合認定 唎酒師
SSI 認定 焼酎唎酒師
A.D.R.J 認定 チーズコーディネーター
豊富な商品知識と多岐にわたる「食」に関する話は他では聞けない事ばかり。元大手百貨店バイヤー、全国の美味しい物のおはなしは、沢山持っています♪

4月 19日 5月 17日
6月 21日 7月 19日
8月 23日 9月 20日
(木)18:30 ~ 19:45

受講料 1,000 円/1回

持参品 筆記用具

- 4/19 「調味料」の知識を広げよう。
味噌と醤油
- 5/17 「調味料」の知識を広げよう。
砂糖と塩
- 6/21 「梅酒」と「梅干し」を作ってみる
- 7/19 「素麺」をもっと美味しく
- 8/23 「コーヒー」を美味しく
- 9/20 「出汁」を知る

※参加は 20 歳以上の方に限らせていただきます。

※お車でのお越しの方は、受講不可とさせていただきます。

お申込み・お問合せ

コープさっぽろ 中央文化教室

011-222-4639

札幌市中央区北 1 条東 1 丁目 カレスサッポロビル 3F 受付時間/10:00~17:00(月~金)・10:00~18:00(土)・日祝休み