

## 無添加！自家製ポン酢講習会

高知産無農薬栽培のゆずとこだわりの無添加調味料で  
自家製ポン酢を作ってみませんか？

黄金比をもとにアレンジすれば、  
手作りならではの家庭の味をお楽しみ  
いただけます。手作りポン酢のお持ち帰り、  
ポン酢を使ったアイデアメニューのランチも付いています！



**日時** : 2015年12月17日(木) 10時~12時30分くらい

**場所** : ホスピタルケア白金高輪 8階

**参加費** : 2,000円(材料費、持ち帰り容器、ランチ代込み)

**持ち物** : エプロン、手拭き、筆記用具

**定員** : 先着10名様

**お問合せ・お申込みは** 03-6277-0606 (9:00~18:00)  
shirokanetakanawa@hospital-care.info  
お名前、連絡先を明記して下さい



### 講師紹介

**田上真貴**  
(たがみまき)



地方放送局でイベント企画、番組プロデュース  
を手がける。

結婚を機に退職後は食の仕事に興味を持ち、  
フルーツをふんだんに使用したヘルシーな  
ケーキショップ「キルフェボン青山店」のマネー  
ジャー、料理研究家のアシスタントを経験。  
その後地元香川でカフェ、料理教室を経営。夫  
の転勤に伴いジャカルタ在住2年を経て帰国後、  
フードクリエイターとして活躍中。男の子2人の母。