



■ 講師 ■
ティオ・ペペ
オーナーシェフ
渡辺敏之氏

ペペおじさんに習う タパスレシピ 週末はおうちバル

5月30日(日) 11:00~13:00

定員:10人 講習費:2500円

デモンストレーション形式の教室・シェフの作った料理を召し上がっていただきます

「ティオ・ペペ」は新潟市中央区にあるスペイン料理を中心とした欧風料理のお店
看板メニューのパエリアは、おうちでもシェフの味を楽しめる「パエリアキット」
としてナチュレ片山でも人気の商品です

今回はオーナーシェフにおうちでバル気分を楽しめる簡単おつまみ「タパス」の
作り方をデモンストレーション形式で教えてもらいます
新潟の旬の食材を使った料理や、作り置きできる料理など…♪♪♪

お1人でも、ご夫婦でも、お友達と一緒にでも！
カルチャースタジオで「ティオ・ペペ」の料理を楽しんでください！



…申し込み方法…

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「タパスレシピ」

①氏名 ②住所(詳しくご記入ください) ③日中連絡できる電話番号

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)

