

ジュエルフルーツのおせちで、  
お正月をより華やかに。



jewelfruits 本部 <http://jewelfruits.com/>

## ジュエルフルーツおせちで、お正月を迎えてみませんか？

ジュエルフルーツとは、フルーツカッティングにアートの要素とアイデアをプラスしたおもてなしの一皿です。ペティナイフ1本でフルーツの美味しさと美しさを最大限に引き出し、ジュエリーの輝きを放つ一皿に仕上げる、美しい食の提案です。今回は、主宰の宮原 寛子先生によるデモンストレーションを交えて、ジュエルフルーツのおせちをつくります。いっしょに楽しみながらお正月に向けてチャレンジしてみませんか？ ご参加、お待ちしております。



サロンドアッシュ主宰 宮原 寛子

ジュエルフルーツ札幌認定校 講師。  
札幌・南青山スタジオでフルーツカッティングの技術指導を行っている。  
フルーツウェディング・フルーツビュッフェのプランニングで、優美で華やかな演出をご提案している。  
<http://salon-de-ash.com/>

日 時：2019年11月23日(土) 第1部 14時～ | 第2部 17時～ (定員制 | 各90分予定、30分前受付開始)

場 所：トーヨーキッチンスタイル 東京ショールーム 東京都港区南青山3-16-3 TEL 03-5771-1040

問合せ：トーヨーキッチンスタイル 東京支店 TEL 03-5771-1041 水曜定休 コーディネーター山田 sw-yamada@toyo1.toyokitchen.co.jp

会 費：10,000円 (材料代+消費税) ※ 事前のお振込をお願いしております。お振込先はお申し込みのご返信にてご案内いたします。  
ご入金後のキャンセルはご返金いたしかねます。あらかじめご了承の上、お申し込み願います。



QRからお申し込み  
メールいただけます。

「住む」をエンターテインメント