

プロに学ぶ お好み焼き講座

焼き方（温度） 材料の混ぜ方 焼き具合 裏返すタイミング 味付け

お店で食べるお好み焼きは「ふわふわ」「あつあつ」と思いませんか？
「自宅でも美味しいお好み焼きを作りたい！」そんな貴方に、
お好み焼きを焼くプロのこだわりやコツを店主がお教えします。



日時： 2017年2月14日（火）13:00～14:30

場所： 浜作 東十条店（北区東十条3-11-4 裏面地図参照）

講師： 浜作店主 米口 裕子

参加費： 500円（お好み焼き1枚の材料費） 先着10名

お申込み方法は、店主 米口（よねぐち）まで電話でのご連絡
（03-3913-5651）お待ちしております。

店主こだわり講座の後に一席いかがでしょうか!?

東十条 浜作 寄席

古今亭 志ん陽
古今亭 ちよりん
瀧川 鯉八

日時：2017年2月14日（火）

開場：18:30 開演 19:00

場所：浜作 東十条店

予約：1,200円 当日1,500円

お問い合わせ（電話 03-3913-5651）



会場

浜作 東十条店

北区東十条3-11-4
JR京浜東北線東十条駅
北口から徒歩約10分
(東十条銀座商店街内)