炊飯のスペシャリストに聞く

”究極の土鍋ごはん”

炊飯は、強火から弱火にする火加減が最も肝心です。おいしいごはんになるかどうかはここが要となります。本物の料理人であれば知識と経験で炊きあげることができ、これを伝授するとなると非常に困難ですが、この解決策が亶から出る泡になります。このごはん鍋なら泡を頼りに誰でも炊飯職人になれるのです。

高野正義

開催日：2019年2月23日（土曜日）

時間：14:00～16:00

場所：三重テラス2階イベントスペース

参加費：1,000円

申し込み：事前申込制・定員20名

*お名前・メールアドレス・電話番号を電話又はE-Mailでご連絡ください。

*銀峯倶楽部の予約フォームでもお申込可能です

お問い合わせ 銀峯陶器株式会社

電話 059-331-2345

E-Mail : info1@ginpo.co.jp