

カフェフード講座

～マクロなお店をやってみたい…そんなあなたに～



「いつか自分のお店を…、それもマクロなお店を開いてみたい」。そんなあなたに、正食クッキングスクールが「カフェフード講座」を開講いたします。

「流行る！本物のお店づくり」をサポートしてきた永原味佳先生と、実際に飲食店経営の経験がある岡一美先生のお二人が2回シリーズで担当。「人を呼べるプロの味」だけではなく、開業に必要な知識、ヒント、事例などを紹介してまいります。1回目を受講後、ご自身で店を巡りレポートを書いていただく宿題も！課題を通して、さらに先生からの熱い指導が入りますよ。本気の方、お待ちしております。



写真はイメージです



正食協会ホームページ
<http://www.macrobiotic.gr.jp/>

■日程

第1回 2015年 5月21日(木) 第2回 2015年 6月18日(木)

■料理実習

各10:30～13:00料理実習、13:10～14:30講義

■講義

プロのカフェフード(2品～3品)

■会場

経験者が語る開業ノウハウ(開業までの準備と現場体験(修行)について)/
コンセプト立案とフードコーディネーター

■受講料

正食クッキングスクール大阪本校

2回参加 一般 15,000円・会員 14,000円(むすび年間購読者)

※お申し込みと同時に会員(むすび年間購読)登録をしていただく
と会員価格でご受講いただけます。

■受講資格

18歳以上



永原味佳先生



岡一美先生

アースデイ @はまでらこうえん 2015

今年も出展!

アースデイ(地球の日)は、1970年4月22日にアメリカで始まった環境ムーブメント。今では全世界で開催されており、西日本最大の「アースデイ@はまでらこうえん」は今年で8回目を迎えます。

毎年たくさんの来場者でおおいに盛り上がるこのイベントに、ムソーは今年も出展します。オーガニックフード、雑貨、アロママッサージなど素敵なお店が並ぶナチュラルアースマーケットで、さらつや美人番茶やオーガニックココナッツウォーターなどを販売予定。飲食ブースでは、トマト風味と豆乳風味のスープパスタをお出します。

今年も若手スタッフを中心に、張り切って完売！をめざします。ぜひ遊びにきてくださいね。



■日時

2015年 5月10日(日)

10時～16時30分(入場無料・雨天決行)

■場所

浜寺公園内 バラ公園中央エントランス

■交通

南海本線「羽衣」駅またはJR阪和線「東羽衣駅」より徒歩10分

■内容

ナチュラルアースマーケット、ワークショップ、芝生のステージ、環境啓発の展示

■お願い

ごみゼロ作戦を実施します。マイ箸・マイカップ・マイバッグをご持参ください

■主催

アースデイ@はまでらこうえん実行委員会



トマト風味のスープパスタ



豆乳風味のスープパスタ

Macrobiotic Facilitator



ムソー株式会社

TEL:06-6945-0511, FAX:06-6946-0307

540-0021 大阪府中央区大手通2丁目2番7号 <http://muso.co.jp>

[f ムソー公式Facebookページ](https://www.facebook.com/MUSOcorp) <https://www.facebook.com/MUSOcorp>