うちのゴハンがいちばんおいしい！

# デロンギ・キッチン　料理教室開催のお知らせ

デロンギ・キッチンのアンバサダーで、日本人初のオリーブオイルソムリエ・料理研究家として
活躍されている石井秀代さんによるお料理教室です。
デロンギのキッチン製品を使ったお料理を、石井先生と一緒に作ってみませんか。

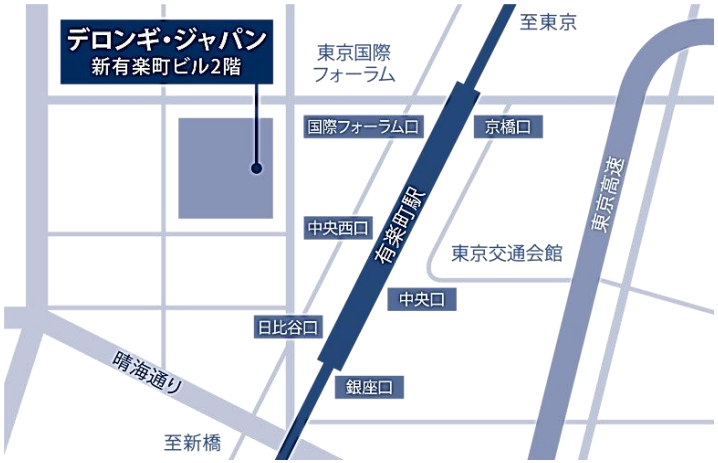
～ 当日のメニュー ～

「クアッドブレード・ミニフードプロセッサー」で作る
**「手作りひき肉で作るスパゲティ ボロネーゼ」**（料理教室オリジナルメニュー）
「トライブレード・ハンドブレンダー」で作る
**「Bonne（ボネ）～イタリア風チョコレートプリン 生クリーム添え」**

**【日時】　2012年1月21日（月）　11時～14時30分**
**【場所】　デロンギ・ジャパン株式会社　デモスペース**
**東京都千代田区有楽町1-12-1　新有楽町ビル2階**
**【参加費】　3,000円（当日受付にてお支払い頂きます）**
**【募集人数】6名程度**

**【講師】**
**デロンギ・キッチン アンバサダー**
**石井秀代**
**（料理研究家・オリーブオイルソムリエ）**

**【お申込み方法】**
**下記を明記の上 faq@delonghi.co.jp まで、メールでお申込み下さい。**
**1）お名前（ふりがな）**
**2）ご住所**
**3）お電話番号**
**4）メールアドレス**
**（携帯電話のアドレスの受信・拒否設定によってはメールが届かない場合がありますのでご注意下さい。）**
**5）ご参加人数（1組2名様まで）**




※メールの件名欄に「1/21　料理教室参加」と記載下さい。
※少人数制のため、当日の参加が可能なことをご確認の上、お申し込み下さい。
※お申し込み締切は1月11日（金）まで。1月16日（水）までにデロンギより確認のご連絡をさせて頂きます。**ご希望が多数の場合は抽選の上、当選者の方にのみご連絡させて頂きます。**

DēLonghi
Better Everyday