

「万代ハピネスクッキング あべのハルカス会場」

料理教室を開催しました



万代アプリ会員限定 誰でも簡単! 無料でダウンロード!

大阪で開催 定番からアレンジまで楽しく学べるレッスン

Happiness Cooking

学ぼう! 食育 Mandai Food Education 万代の食育・楽しみながら学べる

万代のお料理教室

応募期間: 2025年 1月4日(土)~1月31日(金)

応募者 71,973名様 23,599名まで

1日10組・4名制 合計20組(2名1組) 40名様をご招待!

各10組(20名様)

開催日: 2025年 2月16日(日)

おうちでおしゃれイタリアン

- ★ アクアパッツァ
- ★ エビのクリームアーモンド揚げ
- ★ 生地作りからフォカッチャ

講師: 佐川 進先生 (心齋橋校校長) / 辻 ヒロミ先生 (心齋橋校校長)

最新設備がそろった クッキングスタジオ

万代アプリ会員限定! 応募方法はこれ

「ハピネスクッキング大阪」のご参加ご希望のお申込みは万代アプリから!

応募締め切り後、厳正な抽選の上、抽選通知の発送(2月上旬)をもって発表とさせていただきます。

2025年2月16日(日)

株式会社万代主催、辻ウェルネスクッキング様ご協力のもと、「万代ハピネスクッキング(あべのハルカス会場)」料理教室を開催しました。

今回は午前の部・午後の部を合わせて20組40名のお客様にご参加いただきました。

講師として、辻ウェルネスクッキング あべのハルカス校校長の佐川進先生と、心齋橋校校長の辻ヒロミ先生をお招きしました。



今回のテーマは「おうちでおしゃれイタリアン」です。

白身魚のアクアパッツァ・エビのクリームアーモンド揚げ・生地作りからのフォカッチャと3つのメニュー製作に挑戦していただきました。



講師によるレクチャーの後、皆さまには林料の下ごしらえから調理実習までを体験していただきました。



ご家庭でも再現できるようにと講師が考案されたレシピに基づき、次々と3つのメニューが出来上がっていきます。



そして、お待ちかねの試食タイム。
先生方の講評を聞きながら、出来立てのお料理を味わいました。



最後は、皆さまで後片付けをし、お土産（株式会社日本アクセス様ご提供）をお持ち帰りいただきました。

「また参加したいです」や「自宅でも作ってみます」など、うれしいお声をたくさんいただきました。
ご参加いただいた皆さま、誠にありがとうございました。

今後もたくさんの食育イベントを企画しております。
皆さまのご参加をお待ちしています。