

繁盛店を目指す飲食店経営者の皆さまに贈る！ レシピブラッシュアップ LABO

アンフォーレ内のキッチンを活用し、
著名料理研究家に実食・指導を受けられる機会です。
新メニュー開発、既存メニューの見直しにご活用ください！

LABO の特徴

- ① 事前に下拵えをお済ませいただいたメニューを持参ください
- ② アンフォーレ内にあるキッチンにて最終調理を行っていただきます。
*調理時間は1時間、実食・助言時間は別途1時間です。
- ③ 実際にお店で出す食器に必ず盛り付けしてください。(3食分提供のこと)
- ④ 専門家が実食し、味・食材の活かし方、盛り付け等に助言を行います。
- ⑤ 専門家が食べきれない分は一般参加者が試食。必ず SNS への投稿をしてくれるので、PR の機会としてもご利用いただけます！



アドバイザー **長田 絢** 氏

株式会社 JapanFoodExpert 代表取締役。栄養士・2児の母でもあり、食の大切さを伝える講演や料理教室を各地で開催。テレビ番組のコメンテーターや料理番組のレギュラーなどテレビ出演や誌面のレシピ・栄養監修やフードコーディネーターを務める。企業のレシピ制作や撮影、新商品の企画開発、農工商連携や6次産業化支援など幅広い分野で活動中。

と き 2020年 **1月11日**(土) 9:00~12:00

と ころ 安城市中心市街地拠点施設アンフォーレ 3F
 ・ 〒446-0032 愛知県安城市御幸本町12-1
 ・ 駐車場は最寄りのアンフォーレ駐車場、市営駅西駐車場、市役所立体駐車場をご利用ください。(2時間まで無料サービスあり) *駅西平面駐車場、御幸駐車場は全時間有料です

対 象 飲食店でメニュー・レシピの見直しを行いたい方

専門家の意見を聞いて、さらにお店を繁盛させたい方

受講料 無料! *食材は事業者負担です **定 員** 先着3社 *応募者多数の場合は、安城市内事業者を優先します

問合せ 安城ビジネスコンシェルジュ TEL 0566-93-3341

申込み 下記をご記入の上、FAX(0566-93-3342)にてお申込みください
安城ビジネスコンシェルジュ HP から Web 申込みが8月中旬より可能です

事業所名	所在地
電話番号	飲食店のジャンル
参加者	
氏名	役職
	E-mail
当日のメニュー	そのメニューにおける現在の悩み