

京都EMLove新年会

1月14日(木)PM6:30~

場所 FTスクエアビル7階 (ソニー生命会議室)

烏丸通



1階は、みずほ銀行

四条通

ゲストスピーカー

ボス (赤ひげのオーナー) 本田武義 & 大ちゃん

テーマ 「低温蒸しによる調理」

内容

- 栄養や旨みが劇的に増す。
- 生野菜よりも色鮮やかで、シャキシャキの歯ごたえになる。
- 抗酸化により長持ちする。



プロフィール

ステーキゾーンあかひげ オーナー 本田武義

S22・1・16生 62才

23才で渡米

米国・カナダの「紅花」にて13年勤務後帰国

神戸のステーキハウスにて5年間、その後、宝塚にてステーキハウスのオーナーシェフとなり、ことし20年目を迎える。

15年ほど前 EM に出会い、食材と店内環境に実践中

会費

お弁当あり...2,000円

お弁当なし...1,000円

お問い合わせ・お申し込み

吉彌 fax 075-467-1879 ・ 090-8379-6708

熊谷 090-3677-2277

関 fax 075-494-6445 ・ 090-2357-9792