

創業1992年老舗「銘柄牛Dining & Bar萌葉弥」ママ&ABCクッキングスタジオ出身講師とのコラボ企画

# お料理教室 スタート！

2011年8月21日(日) 11:00～13:30

## ～萌葉弥ママ考案～ “オリジナル薬味を作ろう！”

- ★ ピリッと辛いだけでなく深みのあるラー油（瓶に入れてお持ち帰り有）
- ★ 甘味噌を使って数種類の和えもの
- ★ コチュジャンの韓国風和えもの、などなど・・・

### ～萌葉弥ママ♥お料理教室の特徴～

かねてよりリクエストの多かった萌葉弥ママの“プロの味”に加え、  
ABCクッキングスタジオ出身講師・瀬川氏による、“お料理教室仕様のテクニック”も伝授！  
個性の違う二人の先生から色んな「智慧」と「技」を欲張りに習得しましょう！！

定員：15名（男女問わず） 参加費：5,000円

### <今後の日程> 各11:00～13:30

- 2011年9月4日(日)「ミンチ肉を使ったいろいろネタ」  
基本のハンバーグ・ネタをいろんなメニューにアレンジしましょう。  
ミートローフ／メンチカツ／ロールキャベツ／肉団子／いか餃子などなど・・・
- 2011年10月16日(日)「萌葉弥ママ特製ローストビーフ・本物の味を伝授」  
お家でできるパーティー・メニューも加わります。
- 2011年11月13日(日)「家庭でできるクリスマスメニュー」
- 2011年12月4日(日)「本格的なおせち料理」



お問い合わせ・お申し込みはこちらまで

株式会社 **Four** KIDS Japan

TEL 078-802-1821

FAX 078-802-1822

MAIL [info@f-k-j.net](mailto:info@f-k-j.net)

NEO萌葉弥 オーナーママ  
浜田 茂美 プロフィール

お料理好きの専業主婦が“脱専業主婦”をしてから早16年。すてえきとかあさんのこだわりNEO萌葉弥は、リピーターに愛される六甲の老舗店へと成長を続けています。牛肉や食材へのこだわりはもちろんのこと、日本のおかあさんが各家庭の味として受け継いできた「おそうざい～家庭料理～」の味と伝統を次世代につなげたいという熱い精神も忘れません。又、娘の考案に基づき生み出した「肉茶漬け」や人気の「コロケ」はTVや雑誌に度々紹介される人気メニューに成長。そして、開店以来の名物「タンのたたきのみそ漬け」は、あの小林麻耶ちゃんもうならせた絶品料理としてお店の顔に。これから、美味しいものへの創作意欲を失わず、気さくな性格と、美味しいものをリーズナブルにの志を持ち続け、前進を続けます。

銘柄牛Dining & Bar萌葉弥 (TEL) 078-841-5060