

BBB & TOOL COOK FOOD

道具と料理と食材と
file no.9



KYOKO SALBOT

サルボ恭子

料理家。老舗旅館の長女として生まれ、料理家の叔母に師事したのち渡仏。パリ有数のホテル「ホテル・ド・クリヨン」で研修、勤務しながら、フランスの郷土料理に魅了される。現在は日本と台湾で料理教室を主宰。素材と向き合い、その持ち味を引き出す料理を得意とし、出張料理やケータリングで料理が最もおいしく味わえる“瞬間”を届けている。雑誌やテレビなどでも活躍し、洗練された家庭料理には根強いファンも多い。『夜9時からの飲めるちょいメシ』（家の光協会）、『いちばんやさしいシンプルフレンチ』（世界文化社）など著書多数。

◎ワークショップ

「料理家サルボ恭子のストウブマスターメニュー」

要予約

料理家サルボ恭子さんをお招きしてストウブを使った蒸す、煮る、焼く、燻すといったメニューを楽しむお話を伺いながらご試食いただく料理教室です。素材と向き合いその持ち味を引き出すサルボさんの料理をぜひこの機会にお楽しみください。

10月25日(金) 12:00～14:00

10月26日(土) 11:30～13:30

参加費 ¥5,500 (税込) 定員10名 (先着順)

MENU

- 蒸す 大学芋のフレンチ風
- 煮る 鶏肉となす、オリーブのトマト重ね煮
- 炊く キノコのパエリア/書籍のアレンジ
- 燻す 明太子の燻製

BBB & 〈お申し込み・会場〉 スリービーアンド

〒810-0022 福岡市中央区薬院1-8-20-1F (B・B・B POTTERS隣)

TEL.092-718-0028 OPEN 11:00-20:00 E-mail. bbb-and@weeks-f.co.jp

<http://www.bbbpotters.com/bbb-and/>

