

ブレッドパークOPEN記念イベント

料理歴25年のベテランシェフ坂東誠が ブレッドパーク名取店にやってくる！

坂東
誠

bando
makoto

【講師プロフィール】

1972年生まれ。青森県十和田市出身。CA州立モンテレー・ペニンシュラ短大卒。
東北三陸を中心に産地から直送される鮮魚とワインにこだわる、新宿の穴場レストラン
「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」シェフ。“料理で繁盛する”他の店舗のプロデュースを
全国で手掛ける。東北の食材生産者と組んでの新しいビジネス創造を展開。経営者へ向けた
セミナーや地方自治体と組んでの料理教室や新店舗オープンなど、“食”での地域活性化を進める。



ブレッドパークオープン記念 料理教室開催

家族でのご参加大歓迎♪

ご参加の大人おひとり様につき
人気食パン「魂仕込」を
一本お土産にプレゼント！



開催日時

11月7日(土)

18:00～20:00
(17:45受付開始)

当店の人気食パン「魂仕込」を材料として
みんなで楽しく作ります♪

その後は一緒にディナータイム♪

お手軽なメニューなのでご家庭でも再現
出来ます！ お子様もぜひ一緒に！

みなさんのご参加をお待ちしています♪



＜予定メニュー＞

- 【魂仕込】でつくる＜鰯のなめろうのカナッペ仕立て＞ ～お魚を3枚に捌こう！～
- 【魂仕込】でつくる＜クロックマダム＞ ～贅沢な朝食・ブランチに♪～
- 【魂仕込】でつくる＜カボチャのティラミス＞ ～秋にピッタリの定番スイーツ～
- みんな大好き【ナポリタンを超えたナポリタン】～ワンランク上のスパゲッティを作ろう♪～

日時：2020年 11月7日(土) 時間：18:00～20:00 (17:45受付開始)

講師：東京都新宿区・三陸ワイン食堂 ケラッセ東京 坂東誠シェフ

参加費：大人おひとり様 3,000円(税込) / 小中学生 500円(税込)

ソフトドリンク無料(ドリンクバー付き) (アルコールも有料で用意ございます)

持ち物：エプロン 場所：考えた人すごいブレッドパーク名取店内

お申込み・お問合せ (株)オーネスティー TEL：04-2941-5797 (山田)

※ 先着順に受け付け致します。定員数になり次第締め切らせて頂きます。 電話受付時間：平日 10:00～18:00
当日の店舗の営業時間は16:00までとさせていただきます。