

## Stove×Staub お料理イベント第2弾

# 開田高原 Knot's House 風 「豚肉のポットロースト」

講師：大森まゆみ

2013年12月に開催し、大好評だったDLD×Knots House お料理イベントの第2弾！

本社ストーブ祭の時には出張ランチを担当していただいた開田高原「ノッツハウス」の大森まゆみさんによる、薪ストーブとストウブ鍋を使った、スペシャルなお料理教室を開催します。

大森さんのデモンストレーションを見て、食材をより美味しくするコツやストウブ鍋の使い方、盛りつけやしつらいなどを学んでみませんか？

今回は豚フィレ肉を使った「ポットロースト」。ストーブの火室を使ってオーブン料理に挑戦です！



大森まゆみ プロフィール

長年料理家の書籍や都内を始めとするレストランのプロデュース、ケータリング、また撮影スタジオ等、お料理に関わる仕事に従事。

現在、長野県木曾郡の開田高原にて Bed & Breakfast（イギリス風朝食付きコテージ）を開業。

2012年より、DLDの各イベントにてランチ等を提供。

確かな料理の腕とプロデュースには定評がある。

日時：2014年1月25日（土）、26日（日） 11:00～13:30

場所：DLD 伊那ショールーム（長野県伊那市高遠町上山田 2435）※裏面に地図あり

参加費：¥2,000（お一人様）

要予約 各日10名様限定

持ち物：筆記用具、メモ帳など



### お申し込み

お名前（オーナーズクラブ会員番号）

ご住所

お電話番号

メールアドレス

ご参加人数

人

▲ FAXでのお申し込み：0265-94-5133 ▲

お電話・メールでのお申し込みは 0265-94-6133 / info@dld.co.jp