親子参加も大歓迎です

今年の恵方は 北北西

恵方巻方

2027.1.31 sun

手作りで幸福を巻き込む
「恵方巻作りレッスン」

和食料理長から酢飯作りやネタの切り付け方のコツを直接学び、
日本の伝統行事「節分」を体験できるイベントです。
無病息災や幸福を祈って恵方巻を作り、
完成した恵方巻をお土産としてお持ち帰りいただけます。



和食料理長 永田 鉄也 氏 講師

1970年7月27日生まれ。菊池市在住。
菊池国際ホテル笹乃家、阿蘇郡久木野村純和風旅館華もみじ、
新潟県ホテル泉慶、華鳳を経て当ホテルへ。

全国日本料理コンクール 郷土料理部門
厚生労働省職業能力開発局長賞
日本料理全国大会 郷土料理部門
調理技術技能センター理事長賞、厚生労働大臣賞 受賞

日本料理専門調理師調理技能師取得/熊本県河豚処理師免許取得
専門調理食育推進委員/ハラール対応調理師講習修了証

おひとり様
¥3,000
（講習費・材料費・税金・サービス料込）
【会場】1F ロビーラウンジ
【人数】最大10名様まで
※満席になり次第受付終了
【時間】14:00〜

詳細はこちら

ONE STATION HOTEL KUMAMOTO ワン・ステーションホテル熊本

ロビーラウンジ・ロビーバーANDO
問い合わせ先:096-326-5570（イベント係 平日 9:00〜17:00）