



ウォーターリッド鍋(節水土鍋)で エコ料理をつくる

ウォーターリッドは
萬古焼の新しいスタイルです

講師 日替わりシェフレストランにじろ堂 チーフシェフ 舘 美代子

ウォーターリッド鍋はふたの上に
氷や水をのせて調理します

調理時間節約
+
燃料節約
=
エコ料理



調理写真、
イラストは
イメージです

素材が
生きる
調理法です

エコ料理
レシピ付き



萬古焼窯元によるウォーターリッド鍋のレクチャーもあります

開催日 11月8日(土)
時間 11時から2時間程度
参加料 1,500円(ランチ代含む)
定員 20名 先着順

持ち物 エプロン・手拭き・筆記用具
場所 ばんこの里会館 2F 研修室
その他 ネイル・香水は不可

お申込み ばんこの里会館 先着順 予約制
三重県四日市市陶栄町4番8号 TEL 059-330-2020/FAX 059-330-2021