

sweets lotus



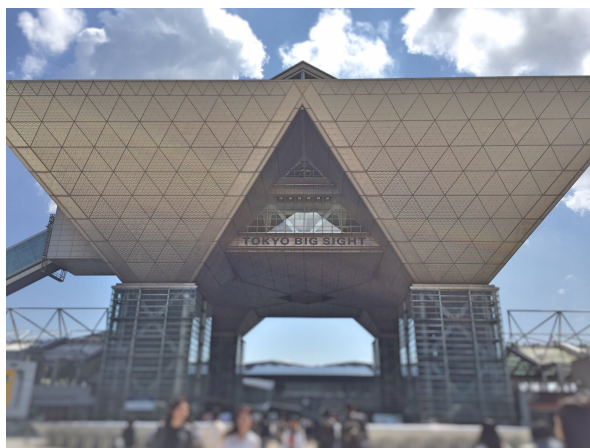
Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.04.29.2017

●ホビーッキングフェア2017

本日は、東京ビッグサイトへ。



晴れ女ばんざい！

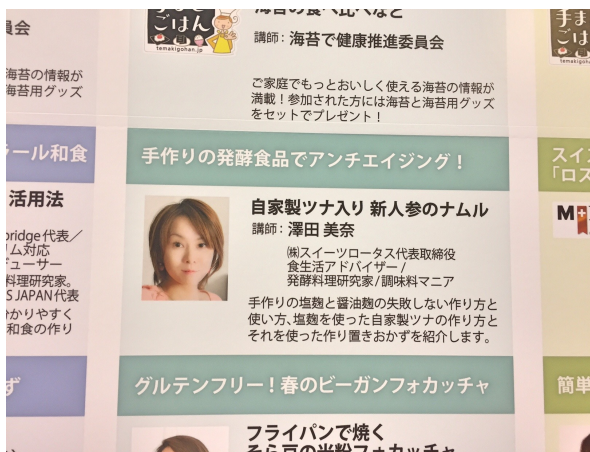


目的は、ホビー・クッキングフェア。



「食のライブスクエア」ステージにて、クッキングデモンストレーションのお仕事でした。

(Click!)



タイトルは「手作りの発酵食品でアンチエイジング！」



満席御礼、ありがとうございました！



がんばりましたw



塩麴・醤油麴のデモやテイスティング、自家製ツナの作り方と市販のツナとの食べ比べ、自家製ツナ入り春人参のナムルの試食、などなど、30分ですが盛り沢山でした！



終わった後も、熱心に質問していただき、嬉しかったです。



私の後に出演した、料理研究家仲間のお杉さんと。



大好きな友人たちや、、、



料理研究家の先輩たちも応援にきてくださり、感無量・・・

ながる  手つ
ホビークッキングフェア 2017



やりきった感、で髪乱れてます^^;

この30分のステージで、
少しでも発酵や麴にご興味持ってくださいの方がいたら嬉しいな。

お忙しい中来て下さった皆様、
本当にありがとうございました！

[美奈のおしゃデリクッキング](#)/[美奈料理イベント](#)/[その他仕事](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)