

in 大阪



ベターホーム祭 プログラム

55th
BETTER
HOME!!

開催日時

3/31(日) 10→15時

場所

ベターホームのお料理教室 梅田教室

ごあいさつ

おかげさまでベターホーム協会は、創立 55 周年を迎えることができました。
これまで支えてくださった、すべてのみなさまに心より御礼申し上げます。

本日の『ベターホーム祭 in 大阪』が、
皆様にとって食を通して感じる幸せを再発見できるきっかけになれば嬉しく思います。
短い時間ですが、どうぞお楽しみください！

タイムテーブル

1 階

ミニ教室「作ってみよう」

※一度にご受講いただける人数に限りがあります

2 階

カフェ

3 階

セミナー

10:00
OPEN

10:00～11:30(各1回30分程度・随時受付)

〈実習と試食〉

- ・くまさんなりを作ろう！
(デコレーションいなり)
- ・みそ玉作り体験
- ・ねりきり(和菓子)作り体験

※テーブルごとに内容が異なります。



当日受付 参加費 100円

11:00

10:00～15:00

※売り切れ次第終了

〈ベターホームカフェ〉

ベターホームの先生が作った特製ケーキとお飲み物で、ゆっくりとおくつろぎください。

当日受付 100～300円



12:00

12:00～12:30(30分)

〈デモンストレーションと試食〉
ラップ巻きずし

当日受付 参加費 無料



13:00

13:00～13:30(30分)

〈デモンストレーションと試食〉
フルーツピザ

当日受付 参加費 無料



14:00

14:00～15:00(各1回30分程度・随時受付)

〈実習と試食〉

- ・くまさんなりを作ろう！
(デコレーションいなり)
- ・みそ玉作り体験
- ・ねりきり(和菓子)作り体験

※テーブルごとに内容が異なります。



当日受付 参加費 100円

15:00
CLOSE

1階ショップでは
食品・道具・本などを
特別価格で
販売します！

お買い得！



10:30～12:30(120分)

※当日席も若干あり

〈実習と試食〉

行列のできる名店「まじ」店主が伝授
フライパンで作る王道のお好み焼き

〔講師〕

「まじ」店主 木地 崇蔵氏

〔協力〕

- ・日清製粉グループ
- ・日本コナモン協会



事前予約優先 参加費 無料

13:30～14:30(60分)

※当日席も若干あり

〈チーズ数種類の食べ比べと解説〉
ナチュラルチーズの熟成による違いを楽しむ！

〔講師〕

フランスチーズ鑑評騎士の会 理事
一般財団法人 ベターホーム協会
理事長 大塚義幸

〔協力〕 チェスコ株式会社



事前予約優先 参加費 無料

※写真はイメージです