

LIVE KITCHEN EVENT SCHEDULE

イベント名をタップすると、イベント詳細・予約ページが開きます。

	11月26日水	27日木	28日金	29日土	30日日	12月1日日
午前 11時～正午				千織さんたちと 詰めて食べよう！ chioben×つながりbento ワークショップ 午前11時～午後12時30分 定員8名様 9,350円 山本千織&「てて」スタッフと 一緒に楽しく詰めましょう。 十人十色のおべんとうが完成したら みんなでランチタイム。 ご予約はこちら→	千織さんたちと 詰めて食べよう！ chioben×つながりbento ワークショップ 午前11時～午後12時30分 定員8名様 9,350円 山本千織&「てて」スタッフと 一緒に楽しく詰めましょう。 十人十色のおべんとうが完成したら みんなでランチタイム。 ご予約はこちら→	
午前 正午～午後 1時						予約不要
午後 1時～2時						知る人ぞ知る 福岡の人気店 紅茶と焼菓子skolaカフェ
午後 2時～3時	 予約不要 店主中村さんのスペシャルカフェ！ Planetary Muffin Cafe (プラネタリーマフィンカフェ) 午前11時～午後2時 (午後1時半ラストオーダー) 午後3時～午後7時半 (午後7時ラストオーダー)			自然食コタン店主 ヒデさんの食学校 「食品の選び方」 ①午前11時～正午 ②午後6時30分～7時30分 各回定員:8名様 3,300円 (自然食コタン商品の お土産付き) 日常のお買物に役立つ “食品を選ぶ目利きポイント”を 店主の近藤英和がレクチャー。 実際に食べ比べもして体感！ ご予約はこちら→		コンフィチュール コトコト店主 プリティ晶子の アフタヌーンティータイム 午後2時～3時 定員:8名様 参加費:5,500円 コンフィチュールの活用方法や 便利な使い方を教わりながら、奥田晶子さんの コンフィチュール愛の詰まった アフタヌーンティーをお楽しみください。 ご予約はこちら→
午後 3時～4時	モンブランマフィンプレート(写真) キャロットマフィンプレート 1,980円(1人前) 各25食限定 ※特製カラメルバナナアイス、 「プラネタリーマフィン」 オリジナルブレンドコーヒー付き (コーヒー不要の場合は ドリップバッグ×1のお土産付き) あの名作マフィンも再び！ マフィンレモン&チーズ 573円 カマンベールチーズマフィン ～夜更～ 700円 チーズを知りつくす 「チーズハウス」店長 飯田がリクエスト カマンベールチーズマフィン ～黄昏～700円 もちろん いつもの人気の おいしさも。 カラメルバナナマフィン 540円 芋栗なんきんマフィン 594円 生ショコラマフィン 594円 など			「そ/かわひがし」 中東篤志さんの おいしい海苔と ごはんの世界 定員:8名 参加費:3,300円 (おいしい白米 1kgのお土産付き) 本当においしい海苔って？ おべんとうにいれるならどんな海苔？ 白ごはんと一緒に食べ比べしながら 各地のおいしい素材を探索する篤志さんと 共に奥深い海苔の世界へ。 ご予約はこちら→		真造が揚げまくる！ アツアツ 神えびフライ試食会 午後2時～、2 時20分～、 2 時40分～ 各回定員:8名様 参加費:1,100円 「真造商店」の11月の目玉商品、 佐賀EBI研究所の”神えびフライ”の 有料試食会。 ※真造商店オンラインのみの販売、 店頭での販売はございません。 ご予約はこちら→
午後 5時～6時				真造が揚げまくる！ アツアツ 神えびフライ試食会 午後2時～、2 時20分～、 2 時40分～ 各回定員:8名様 参加費:1,100円 「真造商店」の11月の目玉商品、 佐賀EBI研究所の”神えびフライ”の 有料試食会。 ※真造商店オンラインのみの販売、 店頭での販売はございません。 ご予約はこちら→	真造が語りつくす！ 「トキワ」でOK！活用法 午後5時～6時 各回定員:8名様 参加費:4,400円 真造家のおべんとう作りや日々の お料理作りに欠かせないトキワの 便利調味料の活用方法を実演を交えて レクチャー。ご試食もごございます。 ご予約はこちら→	
午後 7時～8時						