

# 鎗矢 まつ井の本格おもてなし料理教室

季節感あふれる「松花堂弁当」を通して、伝統と現代の日本料理を学ぼう

## 👤 講師紹介： 松井 理一郎（鎗矢 まつ井オーナーシェフ）

国内外で32年の経験を持つ日本料理人・松井が本格的な松花堂弁当の作り方を教えます。ニッコーホテルやプリンスホテル、パシフィックホテルなどの名門ホテルで修行。日本食文化を海外に紹介する仕事を通じて、各国の食文化に日本の味を融合させた数々の実績があります。

2023年12月、念願の「鎗矢 まつ井」を京都で開店。

## 📅 日程と時間： 5月27日（火）11:00～15:00

（※グループ4名以上で別日程も対応可能です。）

👥 定員： 5名限定

💰 参加費： ¥6,600（税込）

## 📖 講座内容：

- 松花堂弁当の作り方：メニュー構成、食材選び、盛り付けのコツを学びます。
- 実習もあり：実際に手を動かして料理を学びます。
- プロの味を堪能：授業後、当店特製の松花堂会席膳をお楽しみいただけます。

## 👉 こんな方にオススメ！

- 自宅でもてなし料理をレベルアップしたい方
- 日本料理に興味のある外国の方への特別な体験を探している方

🍳 英語対応可！

🌐 講座後のサポートもメールで行います。

📞 予約・お問い合わせ：

☎ 075-708-5680

✉ info@kaburaya-matsui.com

