

ホテル・飲食店・パティスリー向け

Free Zone IH 活用セミナー

「Free Zone IH」はこれまでIHコンロの常識であった「鍋を置く丸い枠」を無くしトッププレート全面に鍋が置ける日本初のIHコンロです。

「Free Zone IH」を活用した効率的な調理方法についてご提案いたします。



オンライン同時配信も行いますので、ご来場が難しい方も是非ご参加ください。

参加費
無料

2022年10月11日(水) 13:00~(90分程度)

【会場】エレナード・ザ・キッチン（北海道電力本店社屋1F）
札幌市中央区大通東1丁目2番地

講師

ビストロノミー・フランセーズ レ・カネキヨ 藤本 清 シェフ

《 経歴 》

日本でフレンチの経験を積んだのち、2003年 渡仏。
ステラマリス・パリにて調理責任者（料理長）として従事し、
2006年 フランス・ミシュランガイド1つ星獲得。
2011年帰国し札幌市内ジャルダン・ド・ボヌール レストラン部
門シェフ、2012年ブランシュ・メゾン総料理長となる。
2017年4月Bistronomie Française Les KaneKIYOsオープン。



Les Kane KIYOS



実演メニュー

『北海道産牛ほほ肉のエビス黒ビール煮』

その他2品もFree Zone IHで調理します。

主催：タニコー株式会社 共催：北海道電力株式会社