

ナチュラルスタイル主催 自主上映会のお知らせ

日仏合作ドキュメンタリー『千年の一滴 だし しょうゆ』
フランスはじめヨーロッパで大反響をよんだ感動のドキュメンタリー。
改めて、和食の深い味は お出し作りと 発酵から・・・
「フランス料理の主人公はシェフ
・・・しかし 和食は・・・日本列島そのものが料理人だ」

映画上映だけでなく、本物の調味料とは？ということで
スーパーのものと本物の比較デモンストレーション、
お節料理の展示もします。

2016年12月19日（月曜日）（午前 午後、2回上映）
午前の部 10時半～12時半
午後の分 13時半～15時半

場所： 大田区民プラザ 学習室（東急多摩川線 下丸子駅前）

参加費： 前払い 1500円＝前日まで（当日2000円）

人数： 午前午後 それぞれ50人

連絡と申込先： 金子 70.yotsu.6@gmail.com

入金先： 三菱東京UFJ銀行 綱島支店 普通
口座番号 0137191
（名義）ナチュラルスタイル

申込はメールにて下記をお知らせ下さい。

1、 お名前 ふりがな （参加人数が 複数の場合その方の名前も記載）

2、 電話番号

（入金確認でき次第 確認番号お知らせします）

入金確認ができたなら番号を決め、それがチケット代わりになります。

※Facebookメンバーの皆さまは、FBイベントにも立ち上げますが
参加ボタンだけでは終了になりません。