



フレッシュに花開く！ はじめてのフルーツカッティング

楽しくフルーツカッティングを学ぶことでこんな内容が身に付きます

- ・簡単なフルーツカットで食事やおやつタイムが華やぎます
- ・パイナップルの芯など丸ごとフルーツの楽しみ方が学べます
- ・購入時のフルーツの選び方や保存方法などフルーツ情報が手に入ります
- ・無駄なく食べ切れ SDGs に取り組みます

開催日

2024.5.14(火) 10:30～12:30

レッスン内容

フルーツカッティングとは？

フルーツの葉や皮も使う、目からウロコの新しいフルーツカット技術。
 フルーツの全てを余すところなく使い、目で見て楽しく食べて美味しい
 フルーツの新しい楽しみ方です。レッスンでは初めてでも簡単にできる
 《切り方》《盛りつけ方》《魅せ方》でわかりやすく学べます。
 カッティング完成後は、簡単なテーブルスタイリングで撮影＆フルーツティー付

受付開始時間 10:15～



cheerfulfruits

※画像はイメージになります

レッスンの流れ

- フルーツずつの講師解説と実演のあと、実践スタイルにて
おひとり1皿ずつフルーツカッティング
- 写真撮影と質問タイム

- 定員 ● 7名
- 参加費 ● 5,000円(税込)
- 支払方法 ● 銀行振込(事前お振込み)
- 持ち物 ● エプロン、持ち帰り容器またはジップロック(大きめ)
フルーツナイフ・ペティナイフ(レンタル可)、保冷剤
お持ち帰り袋
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

お申込み方法

詳しい内容はこちらから



profile



講師名

徳元 智香 (とくもと ちか)

cheerfulfruits (チアフルフルーツ) 主宰
 フルーツカッティングスタイリストとして2014年より
 フルーツカッティング自宅教室、出張レッスン多数。

どなたでもかんたんに出来るフルーツの切り方・盛り方・魅せ方で
 いつものフルーツをよりキラキラ輝かせてみませんか？
 知ってるようで知らないフルーツカット方法を、【cheerfulfruits】
 ではじめての方でも分かりやすく丁寧に、フルーツ豆知識も
 交えながらフルーツカッティングの楽しさをお伝えしています。