



## フルブラ・フルーツカービング体験教室のご案内



サントリーV.O. にカービングしたフルーツを漬けてみましょう！！

日常的にブランデーは飲まない、使わない方も目からうろこの万能酒  
様々な飲み物と割ってフルーティーで飲みやすいドリンクに仕立てたり、  
お料理、お菓子に用いれば風味豊かな一品に仕上がること間違いなし！！  
カービングしたフルーツを漬けてめば 見た目もとってもおしゃれ♪



日時 : 10月7日(水) 11:00 ~ 13:00

定員 : 30名

場所 : 外苑前アイランドスタジオ

参加費 : 会員様 3,000円 非会員様 3,500円

ブランデー・密封容器はプレゼント♪

お申込み : 5月17日 砥ぎ方教室より受付開始

当サイトお問い合わせページより御願  
致します。

※カービングナイフ又はペティナイフ フルーツナ  
イフをご持参下さい。

Youtube 動画

お申込みは当サイトから

<http://www.youtube.com/watch?v=xsLGvngZbhQ&feature=youtu.be>

- 1) ご用意したフルーツ(リンゴ・オレンジなど)へ簡単な小花をカービング
- 2) ブランデーを密封容器へ注ぎ、1)を漬けてお持ち帰り
- 3) 既に漬けてあるフルーツフレーバーのブランデー数種を試飲



4) フィンガーフードをつまみながら ご歓談

様々なお料理レシピはこちらから→<http://www.suntory.co.jp/brandy/recipe/>

## 次回イベントのお知らせ

今、一番ホットでおしゃれなグルーデコで

オリジナルナイフを作りましょう！！



開催は1月下旬 皆様のカービングナイフへきらきらデコをして見ませんか？

お教室では同じようなナイフばかりなので よく取り間違えることもあるようです。

そこで自分のナイフへスワロフスキーを贅沢に使ったワンポイントやイニシャルをつけてみましょう。

ちょっと自慢♪

でも強調しすぎず 意外に軽いので重さなどは気になりませんよ。

詳細は後日 どうぞお楽しみに！！