

第10回

3000軒を食べ歩くグルメブログ「殿」が飲食店の本音を聞きだすシリーズ第3弾

カリスマグルメブログ「殿」

全国3000軒食べ歩き

殿のグルメ対談



<http://blog.livedoor.jp/h8739/>



ハラヘタ

餃子専門店 南里飯店

対談

プロに学ぶ
餃子作り体験



本格餃子包みをプロから学べる講座を同時開催！このチャンスをお見逃しなく！

餃子専門店 南里飯店

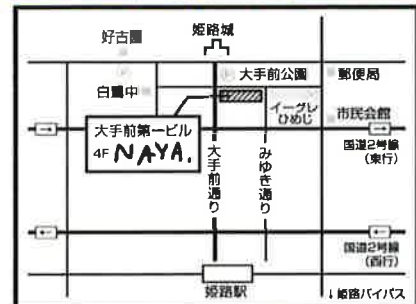
白浜の宮にある中華料理店の老舗、昨年その本家から餃子専門店として花田にオープンしたお店。ボリューム満点で、肉汁と野菜たっぷりのジューシーな餃がいただける。新鮮な食材と手作りにとことんこだわり、本当に美味しい状態で召し上がっていただけるようにと、利益度返して餃子作りに専念する。

11/25(fri)

19:30-21:30

餃子作り・試食 & 日本酒試飲付き 1,580yen

※定員になり次第締め切らせていただきます。



NAYAkoboDesignOffice

納屋工房

〒670-0012

姫路市本町68番地 大手前第一ビル4階

TEL 079-263-7878 FAX 079-263-7872

info@nayakobo.com

<http://www.nayakobo.com>

食べて飲んで学べる二時間。

お得な割引券
も
ゲ
ッ
ト
!

播州一献

山陽盃酒造

播州一献

揖保川のほとり、旧城下町である兵庫県宍粟市山崎町にある江戸期天保8年(1837年)に創業した蔵元。播州一献とは「播州地域の良質の米・水・環境を使い地酒本来の持つ良さを大切に醸したお酒を」との思いから、酒米「山田錦」「夢錦」を産する日本で屈指の酒米産出穀倉地帯で、良質の米に恵まれ、酒の仕込み水には創業当初よりこんこんと湧き出でる地元天然水を使用、この大切な恵みを「手間・ひまを惜しまず」の信条のもと、すべて手造りにこだわり、時間をかけ情熱を注ぎ醸している。