

Iwatani Outdoor Shop **BASE**

【満員御礼】 絶品アウトドア料理教室を行いました！

7月2日（土）、イワタニグループの BtoC 商品を取り扱う当社直営ショップ「Iwatani Outdoor Shop BASE」が主催となり、イワタニ第2ビル地下1階にてお料理教室を開催しました。



講師には、(一社) 味付けアドバイザー協会 代表理事の魚森先生をお招きし、4月1日に新発売したカセットガスホットプレート “mini-maru”を使用したガーリックステーキライスの作り方をレクチャーいただきました。



料理が初めての方やご夫婦、親子の方々などが参加され、各回満員でテーブルクッキングを楽しんでいただきました。魚森先生の秘伝のタレを使ったガーリックステーキライスに舌鼓を打つだけでなく、「mini-maru 一台で完結するので、洗い物が少なくて済むのが嬉しい!」「色がかわいい」「一人分でも、二人分でも作れるサイズで良いね」など、mini-maru にもご好評をいただきました。

Iwatani Outdoor Shop BASE では、今後もさまざまな取り組みを進めてまいります。
皆様のご来店、ご参加をお待ちしております！

■Iwatani Outdoor Shop BASE 概要

〒541-0052 大阪府中央区安土町 3-2-14 イワタニ第二ビル 1 階

定休日：土・日曜日、祝日、年末年始 他

営業時間：11:00～19:00（土日祝日を除く）

公式 HP：<http://www.i-cg.jp/base/>

■一般社団法人 味付けアドバイザー協会

公式 HP：<https://ajitsuke.jp/>

以上