



旬の食材を活かした  
コース料理を堪能!



グルメ講座 in  LOASI

PIZZERIA E TRATTORIA DEL 2013

# イタリアンコースと シェフ直伝魔法のテクニック

主催: (協) 沼津卸商社センター 協力: ピッツァロアジ



## LOASIシェフ 畑田健次さんご紹介

ピッツェリア(ピッツァ専門店)として、世界初のミシュラン星を獲得した『La Notizia(イタリア)』等、多くの名店でナポリピッツァやイタリアン料理の修行を積んだ職人シェフ。2013年、卸団地内に本場の味を楽しめるピッツァロアジをオープン。イタリア直輸入の食材と、地元で育てたこだわりの食材を使用した料理はどれも絶品で、唯一無二の人気を誇ります。



お店の詳細は  
インスタをチェック

(協) 沼津卸商社センター主催にて、卸団地にお勤めの方限定のグルメ講座を開催します。今回は卸団地内にあるロアジで開催となり、お店で大人気のランチコース(前菜・パスタ・ピッツァ・オリジナルドリンク)を特別仕様にアレンジした料理に舌鼓を打ちながら、自宅ですぐにマネ出来る《パスタを劇的に美味しくする魔法のコツ》をシェフ自ら解説いただけます。

また、ナポリから直輸入の本格窯でピッツァを調理する様子も間近で見られ、一枚一枚素早く焼き上げる職人技と、焼き立てピッツァの美味しさ感激すること間違いなし! 美味しく楽しく料理の知識が身に付く講座となりますので是非奮ってご参加ください。

**特別講座につき先着20名様までとなります。お早めにお申込みください!**

日時

2023年8月3日(木) 18:30~2時間程度

場所

ピッツァロアジ(卸団地207番地 組合会館展示場南隣)

申込

別添申込書をご記入の上、**参加費¥1,500を添えて**、組合事務局へお申し込みください。

その他

定員: 先着20名迄(卸団地にお勤めの従業員限定)  
持物: メモを取る場合は筆記用具をご持参ください。



7月21日締切  
(先着20名様)

グルメ講座 参加申込書  
8月3日(木) 18:30~

会社名

1. 参加者情報をご記入ください。

No.	氏名	性別	食物アレルギー(いずれかに○) 有りの場合、具体的な内容を備考に記入	備考
1 代表者			無し・有り	(TEL )
2			無し・有り	
3			無し・有り	
4			無し・有り	

※アレルギーについて必ずご回答ください。また、アレルギーをお持ちの方は具体的な内容を備考にご記入ください。なお、内容によっては事前に確認を取らせていただく場合もございます。

※代表者の方は、連絡先をご記入ください。

※お席について、出来る限りお申込時のグループで同じテーブルになるよう調整をいたしますが、参加人数によってはテーブルが分かれたり相席になる可能性がございます。

また、一社から多数のお申込があった場合、人数制限をさせていただく場合もございます。

※当日お車でお越しの場合は、組合会館西側の展示場第一駐車場にご駐車ください。

(店頭駐車場はご駐車いただけません)

2. 参加費(¥1,500/1名)を添えて組合事務局窓口へお申し込み下さい。

きりとり

領収証

様

¥

領収印

但し 8月3日 グルメ講座 参加費  
上記の料金正に領収いたしました。

協同組合 沼津卸商社センター  
〒411-0912 静岡県駿東郡清水町卸団地 203  
TEL055-971-6500 FAX 055-973-5754