



竹本油脂主催特別企画

マルホン

2024.3/27(水)

1部: 10:30~13:00

2部: 14:30~17:00

豪華
プレゼントも
ご用意!!

参加費
無料!!



太白胡麻油
(150g)



かけ旨ごま油
マイルド



かけ旨ごま油
一番搾り

ドキドキ!ワクワク!
ごま油の冒険へ
Let's Go!!

マルホン 胡麻油

竹本油脂とは…

愛知県蒲郡市に本社を置き、1725年から続く歴史ある老舗ごま油メーカー。化学溶剤を用いず、圧力だけで搾る昔ながらの圧搾製法にこだわり続けています。一滴一滴にこだわったマルホン胡麻油の美味しさをご堪能下さい。

新しい美味しさとの出会い。料理を通じて冒険心を育てること。

そんなワクワクする食体験こそが、竹本油脂の考える食育『マルホンCooking Labo』です。

地元で愛され続けるマルホン胡麻油とともにワクワク楽しい冒険へ さあ出発!!

対象

6~12歳のお子さま

※男女は問いません。
※スペースの都合上、保護者の方のご見学はお断りさせていただきます。

場所

愛知県蒲郡市港町22
サーラプラザ蒲郡
2Fクッキングスタジオ

駐車場

あり

※1世帯様につき1台でお越しください。

定員

各部12名様

持ち物

上履き(スリッパ)

※汚れてもよい服装でお越しください。
※お子さま用白衣のご用意がございます。

クイズに
挑戦!

オリジナルたれを
作ろう!

冒険メニューに挑戦!

※メニューの一部に小麦・卵・乳を使用しております。

お問い合わせ先

マルホン Cooking Labo事務局(株式会社電広 内)

Mail: maruhoncookinglabo@gmail.com

受付時間: 平日10:00~17:00(土・日・祝日を除く)

※ご連絡いただいた日より、3営業日以内にご返信させていただきます。

●応募多数の場合は先着順となります。●ご案内メールの送付をもって、申し込み完了となります。

●当日は写真撮影がございます。申し込みフォームより同意の上お申込みください。

申し込みはこちら! <申込締切 3月19日(火) 17:00>

1部は
こちらから!



2部は
こちらから!



【主催】竹本油脂株式会社

OPEN! SESAME!