

日時：11月2日(土) 11:00~、14:00~  
場所：TOYO KITCHEN STYLE 岡山ショールーム  
費用：無料

ANAORIの高機能カーボン調理器具による調理体験と試食  
(昼食程度)

メニュー：

- ごはん (カーボン焼き)
- 合鴨のロースト (遠赤調理)
- 野菜ポタージュ (無水調理)
- 焼きリンゴ (オーブン効果)

\*事前の予約申し込みが必要となります。

カーボン・クッキングの体験を、多くの方に届けたい。

ANAORI Collections は、カーボン・グラファイトの優れた熱伝導と遠赤外線効果、その効果を高める密閉性、ANAORI が長年培ってきた高度な加工技術と職人技により、素材の特徴を活かす調理道具。カーボン・グラファイトがもたらすワンランク上の調理の楽しさを是非ご体感ください。