

新渡戸文化学園  
保護者向け料理教室第2回

NITOBE  
kitchen



『リストランテ アクアパッツァ』  
川合大輔シェフに習う

# おうちでパパッと 絶品夏パスタ

大人も子どもも大好きなパスタ。おうちでおいしく作れるコツを、人気イタリアン『リストランテ アクアパッツァ』の総料理長・川合大輔シェフが教えてくれます。



※写真はイメージです

**日時 6月15日(土)13:30～15:00(90分)**

実施場所:新渡戸キッチン(2号館2階)

参加料:1,500円

参加対象:新渡戸文化学園児童の保護者とその親族、ご友人

小学4年生以上のお子様(保護者と同伴のみ)

持ち物:エプロン、三角巾、手拭きタオル、上履き(スリッパなど)

【申し込み方法】メールに参加者のお名前、参加人数、所属(子ども園/小中学校)、アレルギー情報を明記し、[shoku@nitobebunka.ac.jp](mailto:shoku@nitobebunka.ac.jp)にお送りください。

**※申し込み締め切り6月11日(火)**



川合大輔シェフ  
プロフィール

1981年、群馬出身。異業種である建築の専門学校を卒業し、建築の道に進むも22歳に料理の道を志す。数軒のレストランで修業後、2007年に『アクアパッツァ』に入社。その後姉妹店『アクアヴィーノ』のシェフを経て、2016年に『アクアパッツァ』のシェフに就任。現在に至る。メディアへの出演も多数。