



เจโทรและจังหวัดคุมาโมโตะจับมือ “เชฟเอียน”

จัดคลาสสอนทำอาหารจากมะเขือเทศจากคุมาโมโตะ

มร. คาซุมิ ทานากะ (ขวา) รองประธานองค์การส่งเสริมการค้าต่างประเทศของญี่ปุ่น (เจโทรกรุงเทพฯ) ร่วมกับ มร. บันโด โยชิอากิ (ที่ 3 จากซ้าย) ผู้แทนจากส่วนราชการจังหวัดคุมาโมโตะ และคณะทำงานจากส่วนราชการจังหวัด และสหกรณ์การเกษตรจังหวัดคุมาโมโตะ ประเทศญี่ปุ่น จัดกิจกรรม Kumamoto Tomato Cooking School in Bangkok เพื่อแนะนำมะเขือเทศคุมาโมโตะที่ขึ้นชื่อในเรื่องคุณภาพและความสดอร่อยเป็นพิเศษให้เป็นที่รู้จักของคนไทยอย่างแพร่หลาย โดยงานนี้ได้รับเกียรติจาก **เชฟกระทะเหล็ก เชฟเอียน-พงษ์รวิชัย เฉลิมกิตติชัย** (ที่ 2 จากขวา) และ **เชฟโคโซ อิชิดาวา** (ที่ 4 จากขวา) มาร่วมแสดงฝีมือ และสอนทำอาหารเมนูสูตรพิเศษจากมะเขือเทศคุมาโมโตะให้กับแขกพิเศษของเจโทรได้ร่วมเรียนรู้การทำอาหารที่เหมาะสมสำหรับการจัดปาร์ตี้ที่บ้าน และในโอกาสพิเศษต่างๆ ซึ่งคิดค้นขึ้นโดยเชฟกระทะเหล็ก และเชฟญี่ปุ่น ที่ อิสยา คุกกิง สตูดิโอ เมื่อเร็วๆ นี้

สื่อมวลชน โปรดติดต่อ: คุณชุติมา ดวงพานิช ฝ่ายประชาสัมพันธ์ เจโทร กรุงเทพฯ โทร 0 2253 6441 ต่อ 147