

イタリア産生ハム付き イタリアおつまみの会

マンマの味のおつまみを作ってお持ち帰り
日曜日の午後はおうちワインしませんか？
ナチュレ自慢のイタリア産生ハム付き♪



1月24日(日)

スタジオカルチャー: 10:30~12:00

定員: 8人

スタジオカルチャー

受講料: 4,800円

先生から直接習って、料理も楽しむ！スタジオならではの食材や体験等、充実した内容です。

コロナ対策として、**少人数、短時間、飲食はせずにお持ち帰りの講座となります**



横山 しのぶ先生

きままにおうちカルチャー

受講料: 1,500円

ご自宅にレシピを郵送します。時間や面倒な操作に縛られず、自分のペースで本格的なイタリア料理を楽しめます。

●ピエモンテのチーズのタルト

3種類のチーズとソーセージを使って作るワインにピッタリのイタリア版キッシュ
※1人1台(13cm)焼きます

●ドライいちじくとチーズと生ハムのおつまみ
ナチュレの魅力がギュッとつまったおつまみ

●パルメザンチーズと黒コショウのスティック
パイシートで作る大人の味のスティック

●ブロッコリーとオリーブオイルのペンネ
新オイル香る緑の Pasta

※横山先生秘蔵の一般の市場では販売されていない「トゥッチ家のオリーブオイル」を使います
搾りたてのオイルの味と香りと美しい緑色を楽しんでください！

●トマトと黒オリーブのペンネ
トマトクリームソースが絡まった赤の Pasta

●グリーンサラダ
オリーブオイルのドレッシング

●ナチュレ自慢のイタリア産生ハム
3種類の生ハム付き！

・・・申し込み方法・・・

- ・ナチュレ片山2階KATAYAMA EIGHTオフィスに直接お申し込み
- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「イタリアおつまみ」

①氏名 ②住所(詳しくご記入ください) ③日中連絡できる電話番号 ④希望の受講方法

申し込みメールには3日以内に返信いたします

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA