



写真は菜の花キッチンのお料理です

菜の花キッチンの 冬の おやさいごはん

1月15日(金)

スタジオカルチャー: 10:30~13:30

定員: 10人(お子様連れ可)

講師: 菜の花キッチン
武田 好美先生

受講料: 4,800円(スタジオカルチャー)

1,000円(きままにおうちカルチャー)

2つの教室からお好きな教室をお選びください

スタジオカルチャー

先生から直接習って、料理も楽しむ！ナチュレ片山のこだわり食材をご用意いたします。
コロナ対策として、消毒や換気に気を付け少人数で行います。

きままにおうちカルチャー

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、自分のペースで料理を楽しめます。

今回のテーマは「甘さ」 砂糖を使わないお料理のコツをお伝えします！
全て動物性食品は使用しないメニューです

- ★れんこんハンバーグ…お肉を使わないハンバーグです
- ☆オニオングラタンスープ…玉ねぎの仕込みがポイント
- ☆キャベツのオープン焼き…目からうろこのお料理
- ☆りんごとさつまいもの重ね煮…離乳食にも最適です
- ★干し柿の大根なます…柚の香りの懐かしい味
- ★切り干し大根の煮物…定番の常備菜をしっかり習いましょう
- ☆小豆ご飯…小正月のあずきごはん

★は実際に実習します ☆は講師がデモンストレーションしながら皆さんの分を作ります

…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「冬のおやさいごはん」

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)

