



↑
写真は10月の教室で作ったお弁当です

12月2日(木)

10:00~12:30

定員:8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



菜の花キッチンの

冬のおやさいごはんのおべんとう

冬編

お弁当に詰めてお持ち帰りの教室です
調理時間を短縮して、お弁当に詰める工程を楽しんでいただきます

菜の花キッチンのお弁当のこだわり

- ◎旬の素材を大切にします。豊かで多彩な季節の贈り物は、身体が季節に順応するのを助けてくれる強い味方です。
- ◎野菜を型抜きしたり、飾りを使いません。素材そのものの美しさを生かします。
- ◎見た目、味、歯ざわり、香り、食べた時の音。ひとつのお弁当の中にたくさんの心地よい刺激を詰め込み、五感で楽しみます。
- ◎絵を書いたり、楽器を演奏したりするように、お弁当作りは自分を表現することのひとつです。

動物性食品、乳製品、卵、砂糖不使用のお弁当です

・・・申し込み方法「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み @113jqvrn
- ・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>



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み



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(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号
- 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)