



薬膳チャーシュー

お持ち帰り
あり

12月11日 (土) 10時半~14時 定員 16人 講習費 6,000円

もろみ先生のお節料理の定番 薬膳チャーシュー
 ナチュレでもおなじみの南魚沼の「まきばの健康豚」と天然醸造の調味料、薬膳材料で丁寧に作るチャーシューです。
 煮込んでいる間に簡単な昼食を作り召し上がっていただきます。

- ・薬膳チャーシュー・・・1人500g作ってお持ち帰り
- ・チャーシュー用薬膳材料セット・・・1回分お持ち帰り
- ・薬膳炊き込みご飯の軽食・・・調理と試食
- ・「まきば」さんから参加者にお土産あり



講師 国際薬膳食育師
 高津料理教室主宰
 高津 もろみ先生

・・・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
 - ・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>
- ※コロナウイルスの感染状況によっては中止となる場合がございます



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「薬膳チャーシュー」

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)



メールでの申し込み



HPからの申し込み