

Nature's Kitchen

お持ち帰り教室

ナチュレの美味しいものをご紹介します

第1回 知って、食べよう！豆料理



2月18日(金) 10:30~12:30

定員: 8人 受講料: 3,500円

作った料理はお弁当に詰めてお持ち帰り
お子様連れでも、気軽に参加できます



ナチュレ片山野菜アドバイザー
野菜ソムリエプロ
原 早苗先生

ナチュレに売っているこれって、どんな風にお料理すると良いの？
どんな味なのか食べてみたい！
2月からスタートする「Nature's Kitchen」は、ナチュレの美味しいものを使ってお料理を楽しむ教室です。

第1回のテーマは「お豆料理」 いろいろなお豆を食べてみましょう♪

- ◎ひよこ豆の和風ハンバーグ ◎さくら豆のマリネサラダ
- ◎小豆餡のスイーツ ◎その他、ごはん、スープなど
- ◎お土産あり



・・・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>



LINEからの申し込み

LINE
公式アカウント



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「2月豆料理」

- 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
 - ④お子様連れの場合はお知らせください
- 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