



ナチュレズキッチン 調味料シリーズ トマトケチャップ作り

8月4日(木) 定員:8人 受講料:3,800円

10:00~13:30

※親子参加もOK 子ども1人追加につき+1000円

よへいろんの自然栽培トマトを使って作るトマトケチャップ

ナチュレの「安心安全素材」と「おいしいもの」を紹介するナチュレズキッチン
この夏は、真っ赤なトマトを使って、手作りならではのケチャップを作ります



◎トマトケチャップ(実習・お持ち帰り)

トマト1kgを使って250mlのケチャップができます

◎ナチュレランチ作り(実習と試食)

トマトライスやナチュレの美味しいものを使った簡単ランチを作ってランチしましょう



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

お申し込み方法

- ・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



QRコードで友達追加して申し込んでね!

件名「トマトケチャップ」

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お子様参加の場合は名前と年齢

※以前LINEで申し込んだ事のある方は「件名」のみお知らせください

LINEからの申し込み

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)



新潟市東区卸新町3-16-31
ナチュレ片山2階