



甘酒ゼラード



水キムチ



ピリ辛醤油麹サラダ



鶏肉の黒酢ネギソース

発酵料理教室

身体の内側からキレイになる

全三回

5/30(月)・7/11(月)・10/3(月)

10:30~13:30 ※単発申し込み可

定員:12人 受講料:5,000円(10月は5,500円)

※お子様連れ可

講師:石澤 清美先生



発酵専門料理教室
ラビアンローズ主宰
石澤 清美先生

7月は 手軽にできる 水キムチ!

◆ 7月11日(月) さっぱりと夏を乗り切る発酵料理を作りましょう ◆

◎鶏肉の黒酢ネギソース ◎ピリ辛醤油麹サラダ ◎梅ごはん ◎甘酒ゼラード
◎水キムチ(お持ち帰り)

◆ 10月3日(月) 発酵パーティー料理を作りましょう ◆

◎ルーを使わないビーフシチュー ◎お味噌バーニャカウダ ◎酒粕タルト(デモンストレーション)

・・・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お持ち帰りとなる場合がございます

件名「発酵料理教室」

- 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希望の回 ⑤お子様連れの方は名前と年齢

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)



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

LINE
公式アカウント



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA