



新潟の献立帖

大人でも、子どもでも
なんだか懐かしい新潟の味があります

9/19(月・祝) 10:00~13:30

定員:12人 ※親子参加OK

受講料:5,500円 ※子ども1人追加につき+1,000円

講師:田中 稔子先生



やっぱり、こういう味が好き・・・

◎しょう油おこわ・・・金時豆が入ったおこわ 炊飯器で作ります

◎茶碗蒸し・・・家族が笑顔になる味 蒸し器がなくても作れます

◎かきあえなます・・・新潟の代表的な郷土料理

手間がかかる料理なので、参加者みんなで手分けして作りましょう

◎おぼろ汁・・・講師の田中先生のふるさと上越の味です

・・・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
- ・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「9月新潟の献立帖」

- 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



新潟市東区卸新町3-16-31
ナチュレ片山2階