



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

定員:12人 受講料: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

10月は おうちで楽しむ 発酵パーティー料理！

- ◎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



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

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