



昨年の教室の写真です

# 新潟の献立帖

年末年始の献立

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

12/19(月) 10:30~14:00

定員:12人 ※お子様連れ要相談

受講料:5,500円



講師  
田中 稔子先生

## 新潟には、「新巻き鮭」1匹を使い切る食文化があります

- ◎のっぺ……これだけは作れるようになりたいですね
- ◎年取り魚……新潟の年取り魚は？
- ◎昆布巻き……圧力鍋で作ります(もちろん、お鍋でコトコト煮てもOK)
- ◎氷頭なます……大人の味ですね
- ◎新潟の甘い卵焼き……あまーい卵焼きは新潟の味

・・・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](mailto: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



LINE  
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「12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

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)



メールでの申し込み



HPからの申し込み



新潟市東区卸新町3-16-31  
ナチュレ片山2階