

大豆100%の「まるでお肉」な食材



写真はイメージです

「まんま大豆」で作る  
ヘルシー大豆ミート料理

9月15日(金) 定員:12人 受講料:4,000円

10:30~13:30

ナチュレで販売している大豆ミート「まんま大豆」  
最近売れ行きが好調です

植物性たんぱく質が手軽にとれて、しかもまるでお肉！ しかも作り方もとっても簡単です

<実習>

◎スパイスたっぷりキーマカレー・・・ミンチタイプ

◎ヘルシー生春巻き・・・手羽先タイプ

◎スープ

<試食>

◎蒲焼きとろろ丼・・・フィレタイプ

◎からあげの甘酢あんかけ・・・肉団子タイプ



講師 大豆ミート料理研究家/㈱ライフスタイル代表取締役  
大豆ミート料理研究家

武内 みちえ 先生  
八子 朋美 先生

お申し込み方法

・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>



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！

LINEからの申し込み

件名「まんま大豆」

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

※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

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)



CULTURE STUDIO  
Nature KATAYAMA