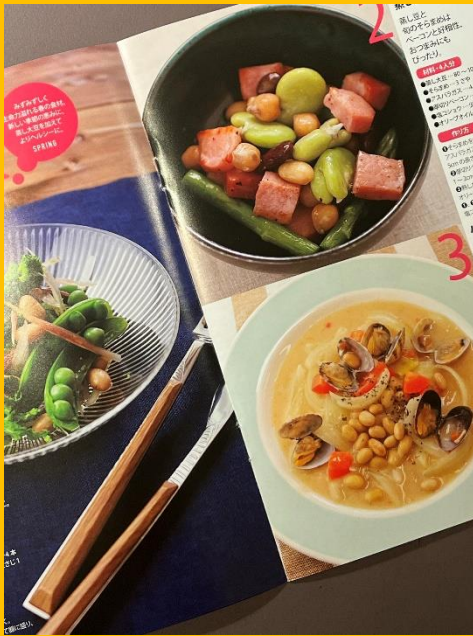


ナチュレズキッチン

もつと大豆を食卓に

手軽にできる大豆料理



3月11日(月) 定員:12名 講習費:3500円(税込み)

10:30~13:30

お子様連OK

お子様の食事希望の場合 500円(税込み)

簡単に使えておいしいと評判の、だいちデイズの「蒸し大豆」や炒り豆を使ってもっと大豆料理のレパートリーを増やしませんか？  
「大豆の学校」という本もプレゼントします



と春野

### 調理&ランチ会

- ・蒸し大豆入りシチュー
- ・豆
- ・大豆みそれんこん
- ・炒り大豆ごはん
- ・デザート



ナチュレ片山野菜アドバイザー  
野菜ソムリエプロ  
原 早苗先生

◆大豆料理 大豆の効能、大豆の加工食品など盛りだくさんの読み応えのある本です

### お申し込み方法



← LINE公式アカウントに登録して簡単に申し込めます！

メールでのお申込みはこちら→  
[culture@katayama-eight.com](mailto:culture@katayama-eight.com)



QRコードで友達追加して申し込んでね！

件名「3月ナチュレズキッチン」

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お子様参加の場合年齢と食事の有無

申し込みには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

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)

