



こちらはイメージ写真です

「薬膳チャーシュー」は高津先生のおせちの定番料理。今回初めてレシピを公開します。

豚肉はナチュレ片山で扱っている「まきばの三元豚」をご用意します。

煮込んでいる間には「薬膳講座：秋から冬への体調管理」についてお話しさせていただきます。

# 薬膳チャーシュー作り・・・1人500g作りお持ち帰り

11月26日(木)・28日(土)

スタジオカルチャー：10:00～12:30 おうちカルチャー：13:30～14:15

定員：各教室共12人

おうちで受講の方には、チャーシュー作りに使用する薬膳材料を資料とともにお届けします



講師 国際薬膳食育師  
高津料理教室主宰  
高津 もろみ先生

3つの教室からお好きな教室をお選びください  
※詳しい申し込みの流れはHPでご確認ください

スタジオカルチャー

先生から直接習って、料理も楽しむ！  
スタジオならではの食材や体験等、充実した内容。  
コロナ対策として、少人数、短時間でを行います。

おうちカルチャー

動画やSkypeで、おうちにいながら先生から直接  
習うことができます。  
アプリのダウンロードや、Wi-Fiの環境が必要です。

きままにおうちカルチャー

充実した資料でサポート！時間や面倒な操作に  
縛られず、自分のペースでお料理を楽しめます。

	スタジオ カルチャー	おうち カルチャー	きままにおうち カルチャー
薬膳講座	◎	○ Skype受講	×
資料	◎	◎	◎
調理実習	◎ 1人500gの チャーシューを 作り持ち帰り	○ Skypeで調理のポ イントもお知らせ します	×
レシピ	◎	◎	◎
教材 チャーシュー用 薬膳セット	◎	◎	◎
受講料 (消費税込み)	6,000円	3,500円 (送料込み)	2,500円 (送料込み)

## ・・・申し込み方法・・・

- ・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

件名「〇日 薬膳チャーシュー作り」※希望の日を件名に入れてください

①氏名 ②住所(詳しくご記入ください) ③日中連絡できる電話番号 ④希望の受講方法

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)

