

ナチュレの美味しいハンバーグランチ付き♡

手作りウスターソース教室

4月25日(日) 定員:8人

お子様連れ可♡

スタジオカルチャー: 11:00~13:30



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

●ウスターソースを作ろう!(実習)
・ナチュレ片山のオーガニック野菜やおすすめの調味料を使った贅沢なウスターソースを作ります
※1人500mlを作ってWECKに入れてお持ち帰り

●ウスターソース活用法(実習・ランチ)
・ナチュレ片山人気NO1のハンバーグ
・ウスターソースを使ったオリジナルソース
・野菜ソムリエの春サラダ
・ウスターソースを使ったオリジナルドレッシング
・野菜ソムリエの春スープ
・ライス



WECK 500ml容器に入れてお持ち帰り!



2つの教室からお好きな教室をお選びください

	スタジオカルチャー	きままにおうちカルチャー
ウスターソース作り(実習)	◎	×
ランチ作り(実習)	◎	×
レシピ スパイス資料	◎	◎
教材(スパイス) ウスターソース1ℓ分	◎	◎
WECK(500ml)	◎	×
受講料 (講習費+教材費)	5,000円 (税込み)	2,500円 (税込み送料込み)
①WECK持参の方 → ②子供の食事追加 →	500円引き +500円	※WECKは 500mlのものを 使用します

スタジオカルチャー

スパイスはもちろん、材料は全てナチュレ片山のオーガニック! 贅沢なウスターソースを作ります。スパイスセットもお持ち帰りいただくので、自宅でもまた作ることができます。コロナ対策として、消毒や換気に気を付け、少人数(1テーブル2人)で行います。
ウスターソース500ml×1と、おうちで復習用のスパイス(ウスターソース1ℓ分)をお持ち帰り

きままにおうちカルチャー

ウスターソース1ℓ分のスパイスセットとスパイス講座資料・レシピをご自宅に郵送します。お好きな時間に作ることができます。(野菜と調味料はご用意ください)
お店に取りに来てくださる方には、味見用のウスターソース付
※キャンセルについて
●スタジオカルチャー: 開催1週間前からのキャンセルはできません。「きままにおうちカルチャー」へのコース変更になります。それ以前はキャンセル料はかかりません
●きままにおうちカルチャーは: 講習費をお支払いいただいた後のキャンセルはできません

・・・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
- ・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

件名「ウスターソース」

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希望の教室(スタジオかおうちか明記願います)
申し込みメールには3日以内に返信いたします。 ⑤お子様連れの場合は名前と年齢
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)

