



6月19日(土)

スタジオカルチャー: 13:30~15:30

定員: 10人



花穂 Herb & Spice School 主宰
難波 真寿美 先生

ハーブビネガーで作るケーキ寿司

15cm1台 (約2合のお米) のお寿司を作ってお持ち帰りいただきます

●タラゴンのハーブビネガー作り

- ・「ハーブビネガー」の作り方
- ・タラゴンビネガーを作ってお持ち帰り

●ケーキ寿司作り

- ・生ハム、エビ、卵、そばろなどで作るケーキ寿司に季節のハーブやハーブのお花で飾りつけ♡食卓を華やかに演出します！
- ※ 試食はなく、お持ち帰りの教室になります



	スタジオカルチャー	きままにおうちカルチャー
ケーキ寿司作り	◎	×
ハーブビネガー作り	◎	×
資料・レシピ	◎	◎ ハーブティー付
受講料 (税込み)	5,000円	1,500円 (送料込み)

2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。
コロナ対策をして行います。

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。

・・・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「ケーキ寿司」

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)

