



新潟の献立帖

(全3回)7月スタート

毎日の献立も、ハレの日の献立も
新潟の風土に根差した料理があります
祖母から母へと伝わっていった料理を
あなたも作ってみませんか…



定員:12人(赤ちゃんおんぶ参加可)
講師:T&Tクッキングスタジオフレッシュ
田中 稔子先生
受講料:各回 5,000円
その他:スタジオカルチャー
のみの開講になります



第1回:7月3日(土)10:30~13:30

「新潟の夏の献立」

第2回:9月18日(土)10:30~13:30

「新潟の秋の集まり事の献立」

第3回:12月18日(土)10:30~14:00

「新潟の年夜の献立」

- ・クジラ汁
- ・えご
- ・夏のお煮しめ
(厚揚げ、茄子、いんげん、椎茸、こんにやく)
- ・胡瓜の酢の物 ・切り昆布の炒め煮
- ・茄子のしぎ焼き
- ・醤油おこわ
- ・かき和えなます ・茶碗蒸し
- ・おぼろ汁
- ・のっぺ
- ・なます
- ・酢豆
- ・ハリハリ漬け
- ・たたき牛蒡

…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「新潟の献立帖」

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希望の回
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)

