

新潟の献立帖

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：：

「新潟の年夜の献立」

のっぺ
なます
酢豆
ハリハリ漬け
たたき牛蒡

12月のテーマは「のっぺ」

各家庭でそれぞれの作り方がありますが、新潟県人は「なにがなくても、のっぺがあれば、、、」という程大切にしている料理です。
是非皆様に「のっぺ」をお伝えしたくて、土曜日と月曜日の2回開催します。
赤ちゃん連れでも参加しやすいように、調理負担が重ならないよう工夫します。

日時：12月18日(土) 10:30~13:30 / 12月20日(月) 10:30~13:30

定員：各12人(赤ちゃんおんぶ可)

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：5,000円

その他：早く帰りたい方は、食べずにお持ち帰りも可



・・・申し込み方法 「LINE公式アカウント」に登録してお申し込みができるようになりました・・・

- ・LINEからのお申込み
 - ・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>
- ※コロナウイルスの感染状況によっては中止となる場合がございます



LINE
公式アカウント

LINEからの申し込み

件名「のっぺ」

- 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赤ちゃん連れの場合は月齢

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)



メールでの申し込み



HPからの申し込み



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA