



たっぷり
2~3人前
保存容器で
お持ち帰り！
※ご試食も有り

メニュー
マーマレードグリルチキン
他4品



初めての作りおき 料理教室

座学と調理で ●作りおきのコツ ●時短調理のコツ ●献立作りのコツを学びます
毎日の食事作りがグッと楽になる！実践講座です

2022
10.29 Sat **10:30 - 13:00**

受講料 : 3,000円
定員 : 12名 お子様連れ可
(お申込み時にお知らせください)
その他 : 食事はお持ち帰り
(容器はご用意しますので不要です)

講師 古川浩子先生

日本野菜ソムリエ
協会認定
野菜ソムリエプロ
作りおきマイスター

Rinnai コラボ教室



お申込み 方法

<LINE公式アカウント>に登録してお申込みができるようになりました！

- [LINEから] 公式アカウント登録後、お申込み
- [店頭から] ナチュレ片山2階 KATAYAMA EIGHTオフィスにてお申込み
- [メールから] culture@katayama-eight.com
- [HPから] <http://keight.jp/culture.html>

コロナウイルスの感染状況により「中止または延期」となる場合がございます

[記載内容]

件名「作りおき」

- 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お子様連れの場合は年齢

申込みメールには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

[問合せ先] ※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)



LINE 公式アカウント

LINEからのお申込み



メールでのお申込み



HPからのお申込み