

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます。
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
早めに電話にてお申し込み下さい。
*材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい。
ご予約は2日前までをお願い致します。

コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で試食せずに持ち帰りとしてさせていただきます。
また、持ち帰り用の容器は持参していただきますようお願いいたします。
参加する際はマスク着用・検温(来店の際)・名簿の記載が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。
また、参加人数も8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合もありますのでご了承下さい。

料理教室(藤崎先生)

期日9月11日(土)・14日(火)
時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 萩ごはん・鯖の和風チリソース
ひじきの生姜煮・春こま

鎌下先生の料理教室(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日9月10日(金)
時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー かりんとう饅頭
*カリカリに揚げた饅頭で薄皮とあんこのバランスがポイント

濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日9月24日(金)
時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー しょうがごはん・レバーのワイン煮
れんこんのコロッケ・すいとんの現代風

麩を使った料理教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日9月9日(木)
時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 里芋コロッケ・麩納豆・冷や汁・栗蒸し羊羹

身体に優しいケーキ・お菓子教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日9月16日(木)
時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー ブルーベリータルト
発酵あんこのダクワーズ



*材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日前までにご連絡下さいTel260-3055小森園・梶原