

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日前までにお願い致します。

参加する際はマスク着用・検温(来店の際)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7月21日(水)・24日(土)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー はちみつレモンの酢豚・蒸しなすナムル
がんもどきの炊き合わせ・トマトかん

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7月9日(金)

時間 午前10時～
参加費 1500円
メニュー 桃の焼きタルト(ヨーグルトクリーム添え)
型なし、バター不使用のタルトです

*試食あり、ワンホールお持ち帰りになります
お持ち帰り用の箱はこちらで準備します



濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日7月30日(金)

時間 午前10時～
参加費 800円
メニュー 煮干しラーメン・煮豚・煮卵

麩を使った料理教室(野田先生)わらべ詩・管理栄養士

期日7月15日(木)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 夏野菜のカレー
甘酒酵母ナン・フローズンヨーグルト

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7月29日(木)

時間 午前9時30分～
参加費 800円
メニュー 発酵あんこと甘酒の抹茶ムース
発酵あんこの水羊羹



*写真はイメージです

*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