

# クッキングでハッピーに！

～食器と料理と盛り付けと～



## <11月 秋野菜のグラタン>

今回のメニューは、マルミツ新商品のオープンウェア、ヒュッテを使って、秋野菜の長芋とろろグラタンを作ります。ベシャメルソースのかわりにすりおろした長芋を使うので、とてもヘルシーでクリーミーです。この機会にお友達にもお声がけいただき、ぜひ一緒に参加しませんか？

日時 平成28年11月10日(木) 10:00～

(10:00～11:00 料理教室、11:00～12:00 お食事)

会場 ソボカイクッキングスクール

住所： 瀬戸市祖母懐町45 ソボカイデポ

TEL： 0561-88-1411

講師 小倉 江里子 (マルミツフードコーディネーター)

参加料 2,500円

定員 15名 (先着順にて締め切らせて頂きます)

持ち物 エプロン・ハンドタオル・筆記用具・スリッパ・保存容器(必要な方は持ち帰り用として)

\* 保育士の資格を持つスタッフがおりますので、お子様連れでも参加できます。



◇ お申込み・お問い合わせ先 ◇

鈴木じゅんじ事務所

t e l : 0 5 6 1 - 8 9 - 3 6 1 1

f a x : 0 5 6 1 - 8 9 - 3 6 5 5

e - m a i l : info@suzukaze.net

鈴木じゅんじオフィシャル HP : <http://suzukaze.net>