

クッキングでハッピーに!



～食器と料理と盛り付けと～

<11月 おせち料理>

今回のメニューは、アレンジおせち「柿と林檎の八幡巻き」「自家製ハーブレモンシロップを使った酢の物(なます)」です。普段の食卓にも出したくなるおしゃれな2品です。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12月14日(水) 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

tel : 0561-89-3611

fax : 0561-89-3655

e-mail : info@suzukaze.net

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