

野菜の重ね煮 アレンジクッキング



一般社団法人日本オーガニックレストラン協会
フードアカデミーコンシェルジュ
ナチュラルフードコーディネーター

料理教室講師 **樋口 聡子**
(ナチュラルキッチンきらら)

4.19 **土** 10:30
~13:00 (予定)

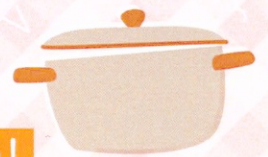
プラザおおむらキッチンスタジオ

時短・かんたん・栄養も満タン

“野菜の重ね煮”をマスターして

料理のレパートリーを増やしましょう!

野菜不足だなーと感じている方にもおすすめです☆



● 定員 **16名**(事前電話予約制)

● 材料費 **1,000円**

● 持参品 エプロン・三角巾
手拭きタオル・スリッパ
ドリンク・筆記用具

Menu

野菜の重ね煮とは… 砂糖も化学調味料も使わず野菜本来の
自然のうまみを最大限に引き出す調理法です



参加ご希望の方はプラザおおむらまでお電話をお願いします **0957-47-6100**