

博子先生のお話会で、皆さんに召し上がっていただいたお料理を家庭でも。



【春のおくすりなごはん】



【夏のおくすりなごはん】



【秋のおくすりなごはん】

※材料の仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます

第1回 5/10(土)【春のおくすりなごはん】

◎2025年4/20の博子先生のお話会「発酵de医療」でのランチメニューから

第2回 8/2(土)【夏のおくすりなごはん】

◎スタッフドトマト・ハトムギ入りとうもろこしごはん・茄子のしぎ焼きミント風味ソース
水キムチ・鮭汁

第3回 11/15(土)【秋のおくすりなごはん】

◎秋鮭のデュクセル焼き・かき和えなます・落花生と銀杏のごはん・潤いポタージュ・ずいきの炒め煮

「おくすりなごはん」おさらい会

新潟の郷土料理に薬膳の知恵をプラスした
「おくすりなごはん」の料理教室です。



講師：田中稔子先生

第1回 5/10(土)

第2回 8/2(土)

第3回 11/15(土)

受講料：6,050円(受講料5,500円+消費税550円) 定員：16名 ※仕入れの状況により、若干メニュー変更する場合がございます

時間：各回 10:15~14:00 <全3回> ※全受講がおすすめですが、単発受講も可能です

《お申し込み方法》 ※キャンセルポリシー／前日当日50%、連絡なし100%※

- ・公式LINEからのお申し込み(※LINE公式アカウントに登録して簡単にお申し込み)
- ・メールでの申し込み【culture@katayama-eight.com】(※3日以内に返信いたします)
万が一返信がない場合はお手数をおかけしますがご連絡ください)
- ・お電話でのお申し込みはできませんのでご了承ください

①お名前(ふりがな) ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号④希望の回

公式LINE お申し込み

