

# 乾物を使った からだに優しい料理教室

食育ワークショップ・食の探偵団「DRY & PEACE」を主宰するフードコンサルタント、サカイ優佳子さん・田平恵美さんと乾物・乾麺専門商社「下田商事株式会社」がコラボして、乾物を使った料理教室を開催致します。「乾物の使い方がいつもワンパターン」「乾物を戻すのが面倒」など、乾物の疑問にもお応え致します！  
奮ってご参加下さい！

**2016年1月29日(金) 11:30~13:30**

- 会場：** 下田商事(株)本社内1Fキッチン  
東西線落合駅2番・4番出口より徒歩2分
- 定員：** 10名(事前申込、申込先着順 1月20日×切)
- 料金：** 500円/1人
- 持ち物：** エフロン・タオル(手拭用)・筆記用具  
(調理器具や食器は用意ございます。調理品をお持ち帰りになる場合の容器はご持参下さい。)



## ~MENU~

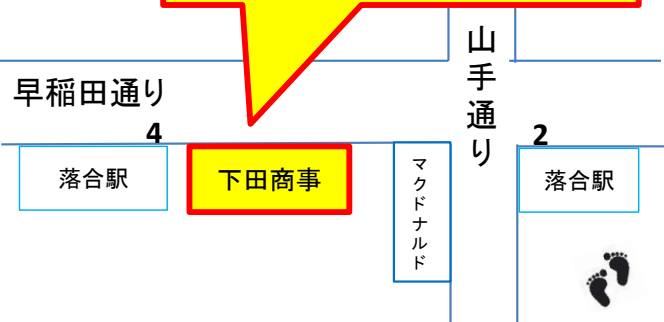
今回は…

- \* 高野豆腐のフルコース \*
- ・フライド高野豆腐のサラダ
- ・高野豆腐のベーコン巻き
- ・高野豆腐と牛肉のスパイ
- シートマト煮
- ・高野豆腐のシベリア風



### ●地図

下田商事株式会社  
東京都新宿区上落合2-26-5



### ●お申込みお問合せ●

下田商事株式会社 商品部まで

TEL 03-3361-6133

MAIL [kanbutsu@simoda.co.jp](mailto:kanbutsu@simoda.co.jp)



下田商事株式会社