

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10月28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・10月21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



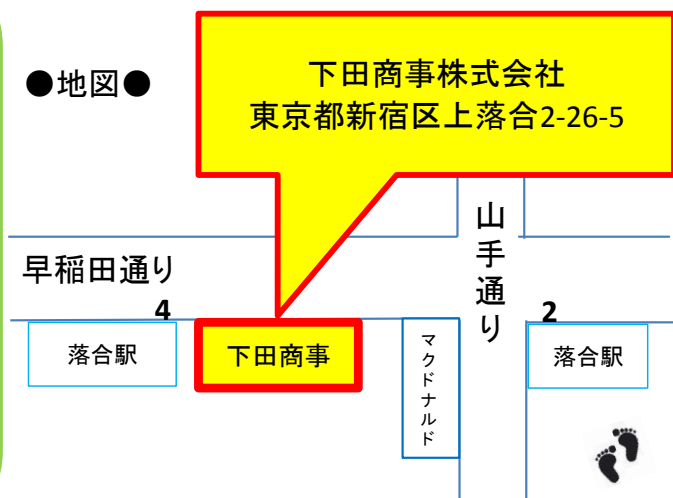
~MENU~

今回は… オートミールでつくる
「クイックサワーブレッド」

- これにつけるティップ類
 - 煎り大豆のフムス
 - 煎り大豆とコンビーフのサラダ
 - わかめのソース
 - 乾椎茸と干瓢の白いストロガノフ
- を予定しております☆



●地図●



●お申込み・お問合せ●

下田商事株式会社 商品部まで
MAIL kanbutsu@simoda.co.jp

お名前・電話番号・初めてのの方はその旨明記の上、お申込みください。



下田商事株式会社