

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！

2015年8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、申込先着順 7月15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
(調理器具や食器はご用意ございます。調理品をお持ち帰りになる場合の容器はご持参下さい。)



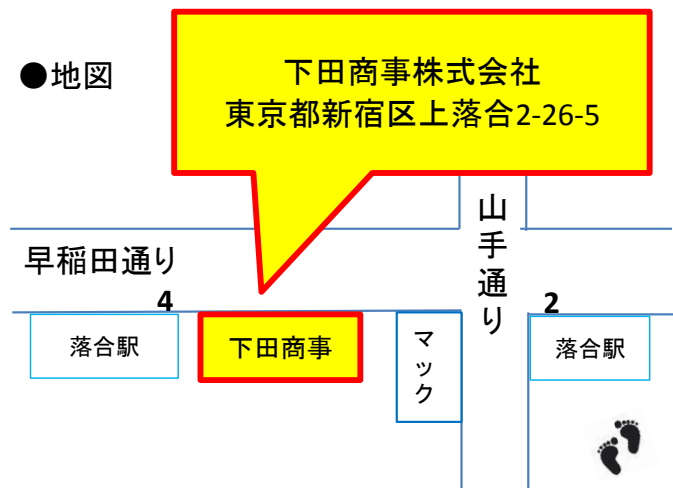
~MENU~

今回は…

- ・きくらげのさっぱり炒め
 - ・乾物つけ麺
 - ・煮干しと海苔の和え麺
 - ・大豆の衣なしコロッケ
- おいしそう!!!



●地図



●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

 下田商事株式会社