

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11月27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 11月16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~

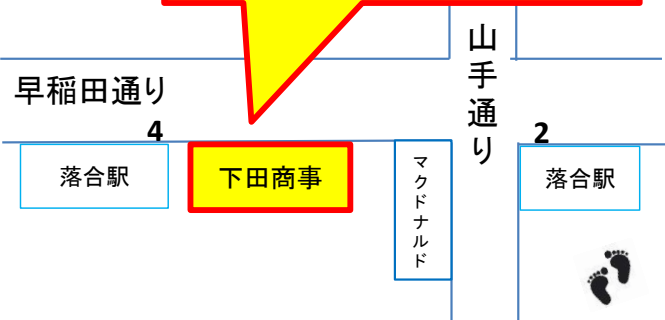
今回は…

- ・贅沢だし御飯
 - ・えびとひたし豆の寒天テリーヌ
 - ・ひたし豆おつまみ
 - ・ひき肉と乾椎茸・きくらげ・切りいか・小えびの蒸し物
- を予定しております☆



●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



下田商事株式会社