



手軽に楽しく！  
乾物と照り焼きソース



■ MENU ■

- ・高野豆腐カツ・車麩カツ
- ・車麩の照り焼き
- ・高野豆腐の照り焼きつくね風
- ・油揚げのミンチ風 そぼろおむすび

手軽に楽しく！

# ヴィーガン料理教室

「シンプルで美味しい手軽なヴィーガン料理を家庭で楽しむ」ことを目的とした講座です。

今回のテーマは、『乾物と照り焼きソース』

万能乾物の高野豆腐・車麩&照り焼きソースの2つをメインに大満足のヴィーガン料理を作ります。

ご家庭でも家族みんなで楽しんで頂けるメニューばかり。

ボリューム満点でお弁当にも入れることが出来る様々な料理を作しましょう！

山田製油の絶品ごま油とオーガニックな材料を使って、ヴィーガン料理を楽しみましょう！

日時：11/22 (金) 11:00~14:00

参加費：5,280円 (税込)

持ち物：エプロン・タオル・筆記用具

お申し込み・お問い合わせ

gomacro Salon 075-257-5096

講師 袴田はるか



『ヴィーガン料理 みのり食堂』主宰

ヴィーガン料理家。ナチュラルフードコーディネーター。一児の母。リバーサイドカフェでヴィーガン料理教室開催・ヴィーガンランチ提供の他、ヴィーガン料理のケータリングなども行う。「楽しく、美味しく、手軽にヴィーガン料理を」のコンセプトの元、多くの方が手軽にヴィーガン料理を楽しめる環境作りに邁進している。

ネット予約は  
こちらから

