



1/25
(土)

■ MENU ■

- ・ヴィーガンチーズを使ったピザ
- ・ヴィーガンチーズを使ったパスタ
- ・ロール白菜
- ・じゃがいものニョッキ
- ・きのこの豆乳スープ

手軽に楽しく！

ヴィーガン料理教室

今回のテーマは、『**ヴィーガン洋食**』

ヴィーガンチーズや、旬のお野菜を沢山使ってボリューム満点のメニューを作ります！

今回は同じ内容の講座を1日2回開催します。

ランチタイムの時間帯に加え、15時半～の時間帯を追加！

15時半からの時間帯では、作ったものを夕飯としてお召し上がりいただけます。

ランチタイム、ディナータイムともに、ご都合に合わせてご参加ください！

山田製油のゴマ製品とオーガニック野菜を使ってヴィーガン料理を楽しみましょう！

時 間：(午前の部) 10:30~13:30
(午後の部) 15:30~18:30

参加費：5,940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

ネット予約は
こちらから



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。