



シンデレラ
ストーリーを
紡ぎ出す
クリーミーな体験。
Pumpkin Potage Soup

かぼちゃのクリーミーポタージュ



アンチエイジング効果が高いかぼちゃ。
今回は宮代町で採れるバターナッツや栗かぼちゃなどを組み合わせ、
まるやかで美味しいクリーミーなポタージュを作ります。

オイルや生クリーム、コンソメ等を使わないのにコクがある。
そんなポタージュに仕上げる方法をお伝えします。
カロリーを気にすることなく、
旬のかぼちゃを存分にお楽しみください。



■講師 料理研究家 小松美貴子さん
埼玉県宮代町在住。長男のアレルギーと虚弱体質をきっかけに、
食の大切さを痛感し日本の伝統的な食事法を重んじるマクロビオティックを学ぶ。
2007年より郷土料理や、地元でとれる野菜をメインに美味しくて、元気になる
料理教室『vivera's kitchen』を主催。

■日時 2017年11月29日(水) 10:00~12:00 ■場所 村の集会所 ■定員 12名 (最少催行人数5名)

■費用 2,000円 ■持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

■申込 10/1~開催日3日前まで、電話又はホームページにて申込

電話 0480-48-6560 (農の家・10:00~17:00 ※月曜定休)

ホームページ http://www.atarasiimura.com/sannka/entry_n01/

※ホームページ 「専用申込みフォーム」 (24時間受付)

※キャンセル料 実施日の3日前 (営業時間内) までにご連絡いただいた場合は無料。

以降はキャンセル料が、参加費の半額分発生します (お申込み人数全員分)。



申込みフォーム

■お問い合わせ

株式会社 新しい村 農の家 0480-48-6560 (10:00~17:00 ※月曜定休)