

乾物New Wave

3月8日
(水)

19時30分
〜
21時30分



🍄 受講料 2,500円 🍄 講師 DRY and PEACE
(材料費・保険料込) サカイ優佳子+田平恵美



鶏肉と乾椎茸のカレー風味シチュー
乾椎茸入り厚揚げローフ
オートミールのクイックブレッド
ゴジベリーと杏の寒天

※本講座では原材料に小麦、卵、乳を使用します。

詳細は裏面をご覧ください

常識にとらわれない乾物料理で
簡単においしく、たのしく！

会場

月島社会教育会館 料理教室

お申込/お問い合わせ先

月島社会教育会館 中央区月島4-1-1

TEL03-3531-6367 FAX03-3531-6369

【主催】中央区立月島社会教育会館

- ◆ 日 時 3月8日(水) 19:30~21:30
- ◆ 受講料 2,500円(材料費・保険料込)
※当日会場にてお支払いください。
- ◆ 持ち物 エプロン・筆記用具・三角巾・手ふきタオル
- ◆ 定 員 35名(申込多数の場合は抽選)
- ◆ 対 象 18歳以上
- ◆ 会 場 月島社会教育会館
- ◆ 締 切 2月22日(水)
- ◆ 申込方法
下記より窓口、電話、FAXにてお申し込みください。
月島/築地/日本橋社会教育会館、アートはるみ
※参加費は月島社会教育会館にて当日お支払いください。
※応募多数の場合、「抽選」となります。
2月22日(水)までにお申し込みください。
以降は月島社会教育会館に直接お問い合わせください。
※応募者全員に当落ハガキを郵送いたします。締切日から
2、3日経過してもハガキが到着しない場合は、
お問い合わせください。
- ◆ キャンセル料
3月2日(木)以降のキャンセルはキャンセル料として、
受講料の全額を徴収させていただきます。
※キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、
材料および完成した料理はお持ち帰りいただけません。
あらかじめご了承ください。

- ◆ 講 師
DRY and PEACE サカイ優佳子+田平恵美
乾物ヨーグルトの発案者。
2002年より食育ワークショップ[食の探偵団]を主宰。
五感を重視し、食と社会の繋がりを意識したプログラムを開発。
田んぼを残そうと、07年より米粉レシピ開発に力を入れ、
11年から乾物(=DRY)は未来を作るPEACE(=平和)な食材と
捉え、研究を開始。
「NHKあさイチ」など多数出演！
著書に最新刊「毎日食べたい乾物ヨーグルトレシピ決定
版」(世界文化社)、NHKテキスト「まる得マガジンヨー
グルトでもどす乾物レシピ」、「ヨーグルトでもどす魔法
の乾物レシピ」(主婦の友社)、「乾物EveryDay」(コモン
ズ)他多数。
<http://dryandpeace.com>

お申し込み・お問い合わせ

〒104-0052
中央区月島4-1-1 月島区民センター4F
月島社会教育会館
TEL 03-3531-6367
FAX 03-3531-6369
<http://chuo-shakyo.shopro.co.jp>

個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館(中央区立社会教育会館)が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

FAX申込フォーム **FAX : 03-3531-6369**

月島社会教育会館 宛

ふりがな	
氏 名	
住 所	〒
電話番号	
アレルギー 食材	無 ・ 有 食材名()
その他	