



野菜ソムリエ・Wakanaの 生き生き輝くための クッキング講座

Vegitable Sommeliere Wakanas Cooking



野菜でHappy Style!知ってキレイに・食べて輝く野菜マジック!

料理や野菜ソムリエを志したきっかけなどもお話してもらいながら旬の
身近な野菜を使っておもてなし料理を楽しみながら作しましょう!

フランスの田舎・ブルターニュをイメージして♪

気軽なフランス気分なメニュー5品を作ります

メニューは☆秋野菜のガレット ☆有機玄米のプチプチサラダ

☆キャロットポタージュ ☆焼きリンゴ ☆フレーバーティ!



講師 守屋若奈 さん

調理師・野菜ソムリエ(Jr. ベジタブル&フルーツマイスター)
県内で料理教室やプリザーブドフラワーアレンジメントレ
ッスを主催。

「料理の最大なるコンセプトは愛情」というモットーの
もと、年代を問わず誰にでも簡単に楽しめるおしゃれなお料理
を紹介しています。

味だけではなく、見た目のカラフルさも料理の一つと考え、
コーディネートにもこだわっている。

10月2日(土)

●10時～12時(受付:9:30～)

●ぴゅあ総合 調理実習室

●対象、定員、一般・32名(定員になり次第締切)

●材料費:一人1,000円

●申し込み方法:電話・FAX・e-MAILで申し込み

●お申し込み先・お問い合わせ 〒400-0862 甲府市朝気1-2-2

TEL055-235-4171 FAX055-235-1077 e-MAIL danjo-c@yamanashi-bunnka.or.jp

主催:山梨県立男女共同参画推進センター ぴゅあ総合

協力:うまい甲斐



★就学前託児あり
無料 3日前までに要予約

