



料理教室・各種ワークショップ



甲州地どり×季節のお野菜

野菜ソムリエのお料理教室

- 【日時】3月2日(水) 18:00~20:00
- 【メニュー】チラシ寿司・チキンスープの茶碗蒸し・つくね汁・酒粕パウンドケーキ
- 【参加費】3000円
- 【持ち物】エプロン
- 【講師】Pink Rose 主宰 守屋若奈 先生



桃の節句・卒業・入学などお祝い料理の出番が多い季節です。春のお野菜を使って、晴れの日を祝う嬉しいお料理に挑戦しましょう♪甲州地どりもたっぷり使います!

美容と健康のスパイスを学ぶ

本場インドのマサラチャイ講座

- 【日時】4月19日(火) 10:00~13:00
- 【内容】甲州地どりのインドカレーを作り、チャイの入れ方を教わります。
- 【参加費】3000円 (スパイスとチャイのお土産付き)
- 【持ち物】エプロン
- 【講師】アニカスパイス&ハーブ シングみどり先生



日常生活で、スパイスを上手に取り入れることは、美容と健康のためにとても大切。インドから直輸入している、こだわりのスパイスを使って、チキンカレーを作ります。食後は絶品のチャイを数種類楽しめます♪

光と虹で、お部屋も心もキラキラに♪

サンキャッチャークラフト

- 【日時】4月18日(月) 10:00~13:00
- 【内容】スワロフスキーや天然石などを組み合わせさせてサンキャッチャーを作ります。
- 【参加費】3500円 (甲州地どりのランチ付き)
- 【講師】天然石ジュエリー職人 町田香里先生



サンキャッチャーとは、太陽の光をたくさんの虹にしてお部屋に運ぶアクセサリのこと。幸せを運ぶお守り・癒しの空間を作り出す雑貨として、今年注目のアイテムです♪風水効果も期待できるカラーを数種類ご用意しています!

*** お申込み方法 ***

- ① 下の申込書を店頭でお渡しください。
- ② お電話でも承ります。
- ③ 下の申込書・または、「氏名・連絡先・ご住所・参加講座名」を記入したものをFAXでお送りください。

電話・FAX 055-222-0032

- ★ 申し込み期限は講座の5日前です。
- ★ 参加費は、当日 会場にていただきます。
- ★ やむを得ずキャンセルする場合は必ず電話連絡をしてください。
- ★ お一人での参加・男性の参加 大歓迎です!

【甲州地どり市場】

甲府市伊勢2丁目10-2
(駐車場あります)
<http://www.kosyujidori.com>



.....キリトリ.....

参加講座 ✓をつける	<input type="checkbox"/> 野菜ソムリエのお料理教室 <input type="checkbox"/> 本場インドのマサラチャイ講座 <input type="checkbox"/> サンキャッチャークラフト		氏名	連絡先電話番号
	※受付	※入金	ご紹介者様のお名前	
/			ご住所	

※印以外をご記入ください。