

大和野菜を使って簡単オシャレにアレンジ！料理教室

野菜ソムリエの最高峰“野菜ソムリエ上級プロ”から、大和野菜や奈良県の農産物の魅力を学びませんか？旬の野菜と健康の関係や、野菜のお買い物のポイントなどちょっと知りたい豆知識も学びます。当日はおもてなしにも使える簡単なアレンジ洋食を作ります。

メニュー：大和まなの豆乳カルボナーラ、大和きくなのアーヒョサラダ、
節素麺のミネストローネ、苺のスコップケーキ、
(アレルギー：乳、小麦、卵、えび、牛、大豆、豚、)
奈良の新しい品種のいちごを使います！



講師：フードコーディネーター／野菜ソムリエ上級プロ 松田 弘子

日時：2020年2月2日（日）10：00～13：00

参加費：1,000円（料理教室の当日に徴収いたします）

持参品：エプロン、ハンドタオル、筆記用具

会場：天理市前裁公民館 料理室
天理市杉本町 351-3

対象：中学生以上

定員：24名（※受付人数が参加人数を上回る場合は、抽選を行います。）

数名での申込希望の方は、1組2名まで受付させていただきます。

申込方法：eメール info@vambi.jp、もしくはFAX 0743-87-9831

氏名、年齢、住所、電話番号、FAX、E-mail、来場方法を記載のうえ申してください。

（1組2名でのお申込みの場合は、参加者2名の氏名を記載ください）

申込受付：2020年1月10日（金）まで

申込受付期間終了後、抽選の結果を通知させていただきます。

問い合わせ先：奈良県マーケティング課 美味しい奈良推進係 0742-27-7401

主催：奈良県 後援：天理市



FAX 参加申込書				<送り先>0743-87-9831			
氏名		年齢		氏名		年齢	
住所							
電話				FAX			
E-mail							
来場方法	公共交通機関・車・徒歩・その他（ ）						

※ご提供いただいた個人情報は、本料理教室の運営管理以外には使用致しません。