

作った「おせち」をお持ち帰り!!

「手作り おせち教室」

「おせち」を一緒に手作りしてみませんか？
わずらわしい買出しや下準備の必要もなく、
自分で作ったおせちを用意した重箱に詰めて、お持ち帰り。
そのままお正月にお召し上がりいただけます。
手作りの料理は市販のものでは味わえない
おいしさがあり、自慢したくなる「おせち」で、
新年を迎えましょう♪



レッスン内容

- ・栗きんとん
- ・伊達巻
- ・紅白なます
- ・かまぼこ
- ・田作り
- ・松風焼き
- ・黒豆
- ・かずのこ
- ・たたきごぼう
- ・煮物
- ・鮭の幽庵焼き
- ・鶏肉のはちみつ照り焼き
- ・えびのうま煮

～お持ち帰りについて～

お一人様2人前ずつお持ち帰りいただけます。
お持ち帰り用の重箱6寸
(18cm×18cmの2段)をご用意しております。
重箱を入れる袋はご持参ください。

【受講日】 12月30日 (金) 12:00～15:00

【受講料】 11,000円 (税込・材料費・重箱込み)

【担当講師】 小田 恵

【定員】 12名

【持参物】 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

【申込締切】 12月23日 (金)

【申込方法】 窓口か下記アドレスよりお申し込みください。

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/33947/>

☎ 082-247-7124

【受付時間】 月～金 9:00～20:30
土 9:00～17:00

「ホームページ」
はこちら👉

