



国分寺支店
カルチャー
講座

料理教室

カワセミの
ムーちゃんとサッチャン © JA東京むさし

旬のパワーを生かした

ビューティーベジ薬膳

国分寺の夏野菜(こくベジ)で美味しく体に良い薬膳料理を作しましょう！
オリジナル薬膳茶とオリジナル薬膳ドレッシングのお土産付きです♪

日時

8/
木 30 10:00~
15:00(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・ハトムギと白キクラゲとトマトの潤いサラダ
- ・じゃがいものヴィシソワーズ
- ・野菜のテリーヌ
- ・セロリとコーンの炊き込みご飯
- ・本格杏仁パンナコッタ

定員

16名

※定員になり次第締め切り



主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115まで(午前11時~午後5時)

お電話または店内備付けの申込用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ちください



イメージ

講師

国際中醫師・国際薬膳調理師
石丸由美子 先生

法律事務所・アニメ製作会社秘書を経て通信系企業に勤務する傍ら喘息・アトピー性皮膚炎を漢方治療で完治したことをきっかけに本格的に中医学を学ぶ。薬膳塾「美くらびと」主宰。

料理研究家・東京家政学院大学元非常勤講師
おばま由紀 先生

1983年フランス「コルドンブルー」卒(グラン・ディプロム修得)。「ルノートル製菓学校」「ラ・ヴァレンヌ料理学校」や、ミシュラン2つ星(現在3つ星)「ギィ・サヴォア」にて研修。1997年より自宅にて料理教室「モン・プレジール」を主宰。

持ち物

エプロン・三角巾
タオル・ふきん

費用

2,000円

※当日受付でお支払いください



JA東京むさし

国分寺支店