



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

秋のベジ薬膳

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

日時

10/
金 **4** 10:00~
16:00(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・焼き野菜のディップ
- ・レンコンと大根のすり流し
- ・里芋の和風ニョッキ
- ・きのここと銀杏の炊き込み
- ・白きくらげと洋ナシのデザート

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

国際中医師・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。

講師

料理研究家

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ツ星(現在3ツ星)「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