

Gas One

嵐山ガス株式会社

\ 素材の味を引き立てる甘酒ソース特集! /

健康おうちごはん

in HAPPY STUDIO



5/6(金)・5/11(水)メニュー紹介



### 茄子の甘酒ソテー

トロっと焼けた茄子に良く合います。

### みそ風味のポテトグラタン甘酒ソースがけ

豆乳&ニンニクの組合せでチーズを使って無いのに深い味わい♡

### きのこたっぷり ひじきの重ね煮

水無しで食材の旨味を引き出し、甘酒ソースで和えます。

メニュー  
ディレクション  
&  
講座担当

今月は甘酒を使ったソースのご紹介  
自然の優しい甘みと深い味わいで  
野菜の味を引き出します。

官足法指導士  
マクロビオティック料理師範  
望診法指導士プロフェッショナル  
セルフチェック望診法認定講師  
**講師：高橋 明子**  
Akiko Takahashi



### 来月のメニュー

濃厚でうま味の強い仕込み醤油で料理の深みをアップ!



茄子と大根ステーキ



茄子と夏野菜の煮浸し



里芋まるごときんぴら

お問合せ | ☎ 0493-62-2100 (または0493-62-2070)  
嵐山ガス株式会社 〒355-0216 埼玉県比企郡嵐山町むさし台1-3-1

男性のみ OK | 人数制限あり | 他教室も開催中

次回講義  
予約日時

次回講義の予約やお申し込み方法などは当社ホームページの「料理教室&カルチャー」をご参照ください。

嵐山ガス

検索

2次元コードで  
ページへリンク

