

Gas One

嵐山ガス株式会社

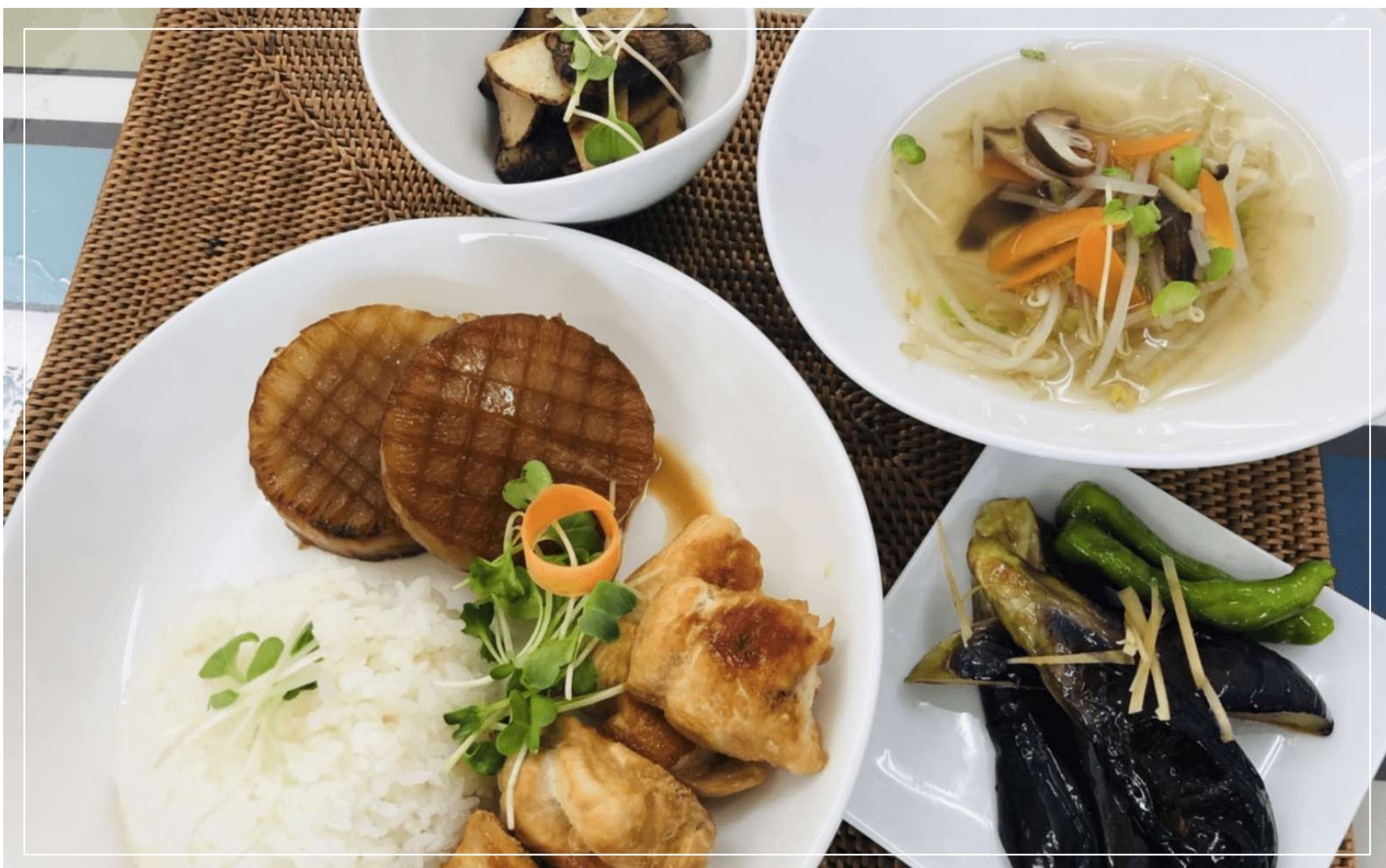
\濃厚でうま味の強い仕込み醤油で料理の深みをアップ!/\

健康おうちごはん

in HAPPY STUDIO



6/3 (金)・6/8 (水) メニュー紹介



茄子と夏野菜の煮浸し

とろりと色よく焼いた茄子が仕込み醤油で絶品に!

里芋まるごときんぴら

皮ごと里芋をきんぴらに!
皮がパリパリッと香ばしく滋味深い味に(^_^)

鶏と大根ステーキ

一度食べて欲しい大根ステーキ!

仕込み醤油をご紹介しました。
醤油・みりん・昆布で仕込んだ醤油が
食材の旨味を引き立てます。

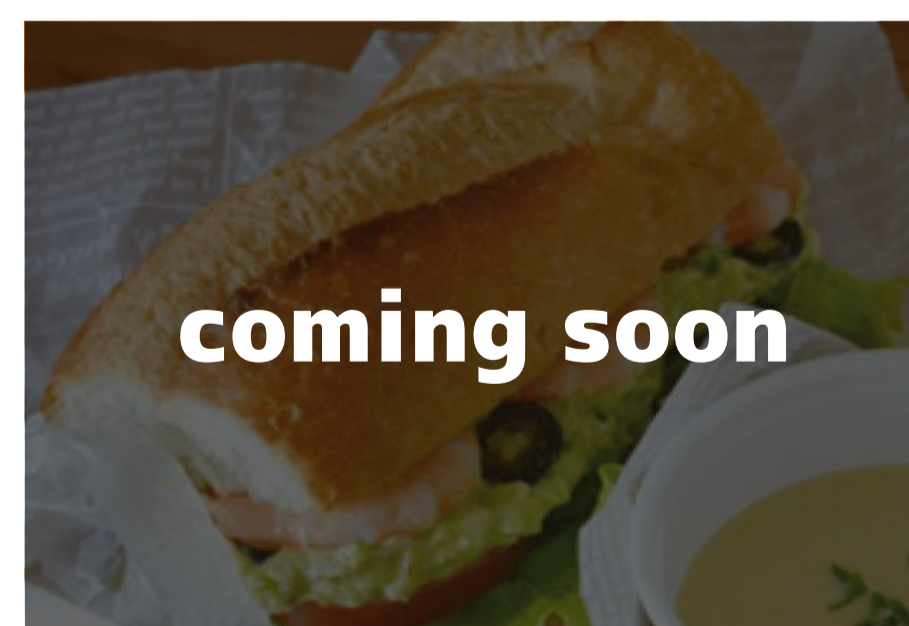
メニュー
ディレクション
&
講座担当

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



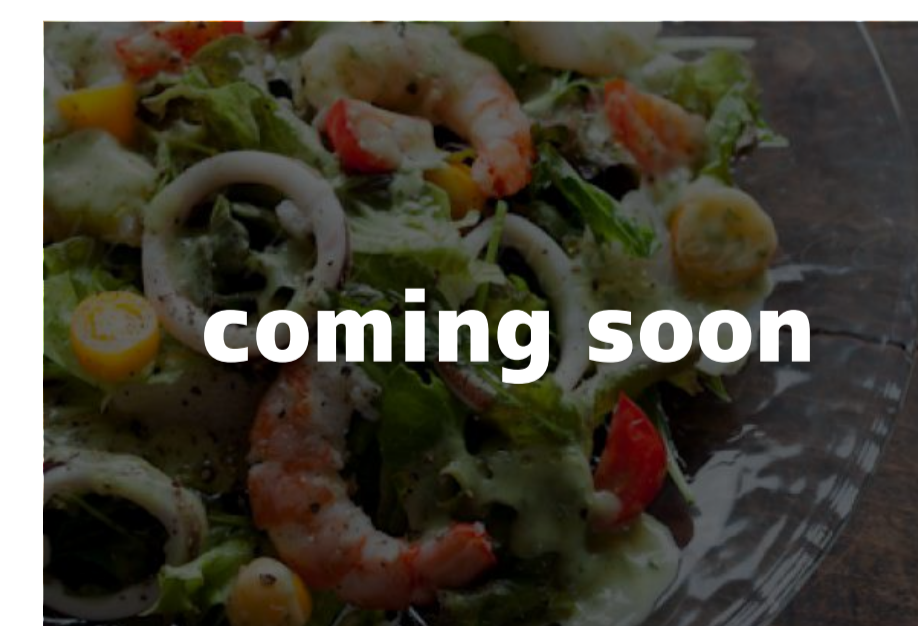
来月のメニュー

ビタミンEを多く含んだ濃厚なアボガドソースが決め手の絶品メニュー!



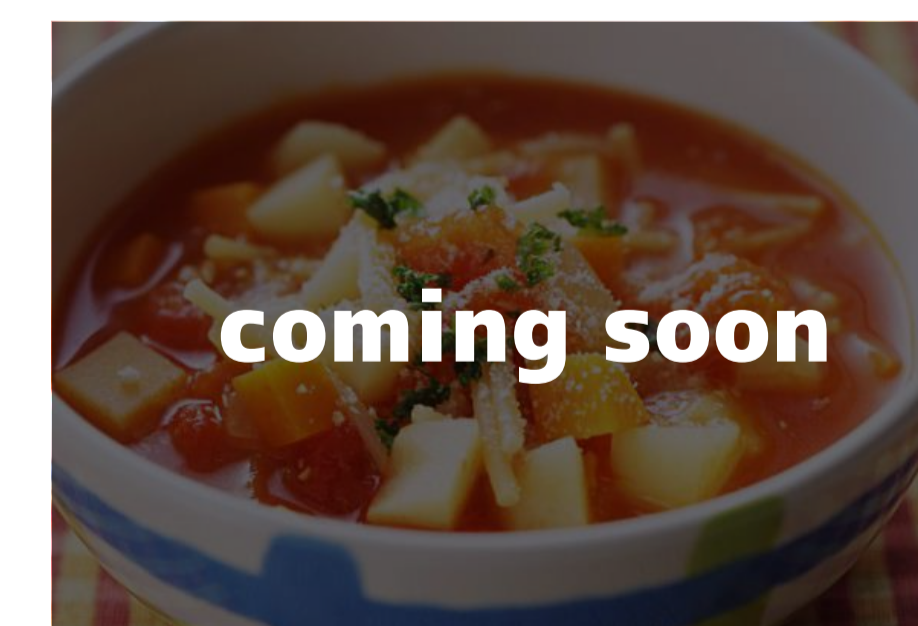
coming soon

アボガドソースの
野菜サンドイッチ



coming soon

美肌になれる
サラダ



coming soon

冷製ミネストローネ
アボガドムーズ添え

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

