

Gas One

嵐山ガス株式会社

\ トマトの旨味が凝縮した万能ソースを使った絶品メニュー! /

健康おうちごはん

in HAPPY STUDIO



10/7(金)・10/12(水)メニュー紹介



トマトとにんにく、オリーブオイルで簡単に作れる万能トマトソースを使った3品をご紹介します！
トマトの大量消費にもおすすめです！

トマトの旨味が凝縮した万能ソースのご紹介。
作り置きができ、アレンジが広がります。
冷蔵庫で1週間保存できます



トマト油で濃厚肉味噌



イタリアンカラーのラビオリ



トマトときのこの
イタリアンスープ

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

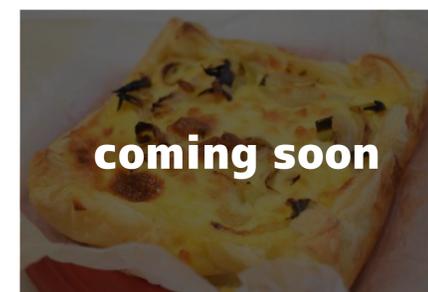


来月のメニュー

テーブル華やぐクリスマスメニュー！



真鯛のデュグレレ風



スイーツの様な
玉ねぎロースタルト



簡単ピサラディエール

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

