

Gas One

嵐山ガス株式会社

9/6(金)・9/11(水)メニュー紹介

生姜ハチミツ漬けシリーズ第一弾をご紹介！

健康おうちごはん in HAPPY STUDIO



たっぷりトマトにショウガとアンチョビが旨さを引き立てます。

まいたけとたっぷりの海苔、ふんわり香る海苔の香りが食欲をそそる養生スープです。

かぶとサーモンって相性バッチリなんです(^-^)
そこにショウガをプラス！最強です。

自然な甘みと栄養豊富なハチみつに漬けて作る生姜ハチみつ漬けを使ったメニューをご紹介します。自宅でも簡単に作れますので、是非ご自宅でお試してください！

- かぶとサーモンの生姜マリネ
- トマトの生姜ペンネ
- まいたけの海苔スープ

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

生姜ハチみつシリーズ第二弾のメニューをご紹介します！

coming soon

アジの梅生姜漬け

coming soon

ごぼうの三色サラダ

coming soon

おろしニンジン汁

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

2次元コードで
ページへリンク

