

Gas One

嵐山ガス株式会社

2/7(金)・2/12(水)メニュー紹介

＼ さきいかの旨味が決め手！コク深く食べ応え抜群の満足ごはんをご紹介します！ /

健康おうちごはん

in HAPPY STUDIO



ゴロツとした具材がたっぷり入った
ボリューム満点のスパイシーごはん。

ひと口ごとに深いコクが広がる一杯。
栄養バランスも◎



素材の味を引き立てる
やさしい味付けに仕上げました。



さきいかを使ったお料理のご紹介♪ なんと！さきいかが美味しい出汁に♡



具たくさんスパイシーごはん



さきいかと
ブロッコリーの煮物



さきいか入り具たくさん汁

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



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

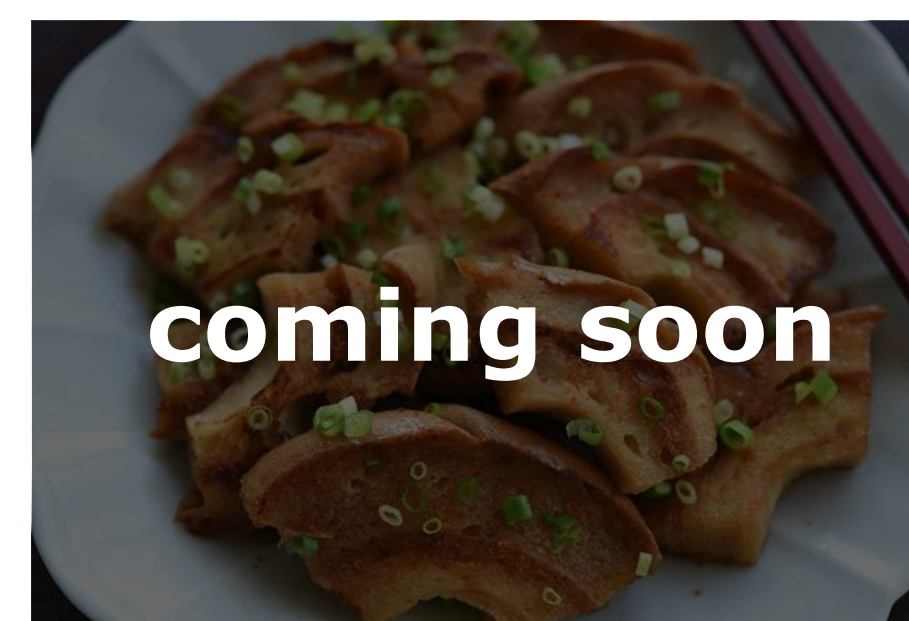
男性のみ
OK

人数制限
あり

他教室も
開催中

来月のメニュー

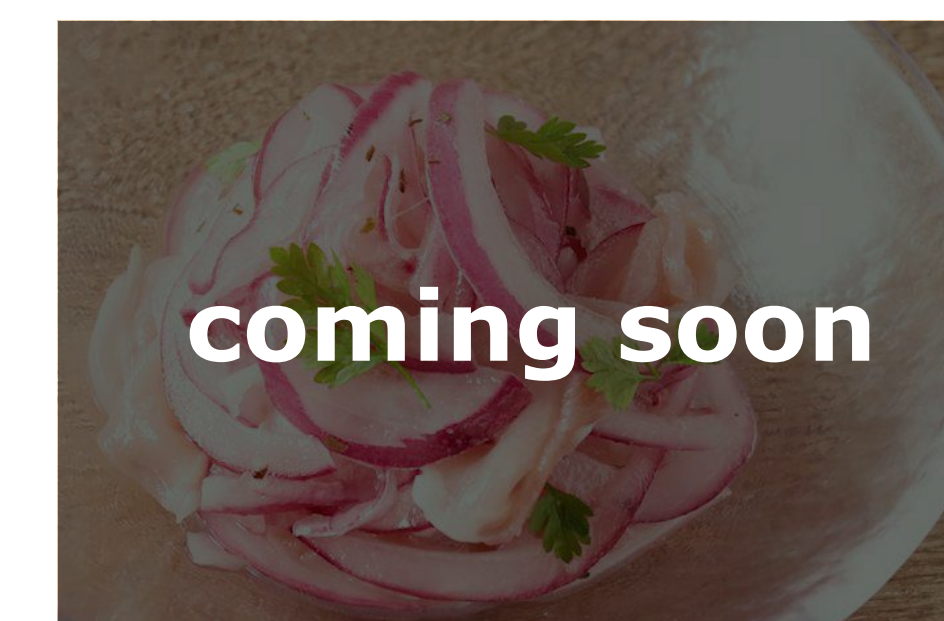
やさしさと旨みをぎゅっと凝縮！毎日に寄り添う、ほっと和ごはん



車麩照り焼き



たらとレンコンのつみれ汁



玉ねぎビネガー漬け

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

