



お片づけコーチングStudio HAGA主催

ビギナークッキング 新緑の季節献立

2015年4月21日(火曜日)・4月25日(土曜日) 開催**10:30~12:30****担当講師:飯塚優子 (Studio HAGAお料理コーチ)**

こどもの日のお祝いやゴールデンウィークで人が多く集まる季節。

お料理ビギナーさんでも手作り料理でおもてなししませんか。

今回は八方出汁繰りまわしの第2段。

手作りの八方出汁で中華ちまきや、茶碗蒸しが驚くほど簡単にできちゃいます!

紅茶豚、ごちそうサラダ、シュワシュワゼリーの献立です。



今月のレッスンも、「八方だし」を使った繰りまわしのコツ。食材はどこでも手に入る材料なので、いつでも手軽に作れます。あなたの自慢レシピにしてください。

講師紹介



飯塚 優子 (いづか ゆうこ) 整理収納アドバイザー認定講師

スーパー主婦として1男2女の母として毎日5人家族の豊かな「おいしい食卓」に全力投球。簡単なのに丁寧なしっかり出し汁とり、節約メニューや保存食、毎日のおやつ作りを日課にし、家族のお弁当作り歴は26年。特別な食材や道具なしで、日常の献立を「優子流くりまわし」という工夫とキッチン動線改革で食卓を豊かに、食事作りを楽しむお料理コーチ。

- 定員：各回 8名
- 場所：Studio HAGAサロン 東京都武蔵野市吉祥寺 (JR三鷹駅、吉祥寺駅よりアクセス)
- 受講料：4,320円 (税込) 下記銀行口座へお振り込みください。
- 開催時間：10:30-12:30

お問い合わせホームからお申込みください。

<http://www.okataduke.net/>

【講座受講料 振り込み口座】

三菱東京UFJ銀行 吉祥寺支店 (普通) 2600262 スタジオハーガ

Studio HAGA

〒181-0013 三鷹市下連雀3-27-1 S06 TEL&FAX: 0422-43-9908

e-mail: support@studio-haga.com ホームページ: <http://www.studio-haga.com>