

ことことの人気メニュー

大豆ミートのハンバーグ大公開！



Macrobiotic Cooking

単発講座
おうちでマクロビ料理教室

3/17 火

場所 あわら市本荘公民館

時間 10:00～13:00

材料費 1,500円(当日集金)

講師 齋藤 晃子さん

昨年未まで三国町で「ことこと」を運営していました。福井県でマクロビといえば齋藤さん！マクロビインストラクター

お申込みはこちらから



定員:16人(申込先着順)

マクロビとは、玄米・穀物・野菜・海藻などを中心に、自然の恵みに感謝して丸ごといただく穀物菜食をベースとした、日本発祥の食事法です。
今回はことことでも人気のメニュー「大豆ミートのハンバーグ」のレシピを大公開！春に食べたい”おうちでも作れるマクロビ料理”を教わりましょう。

メニューの一例

・大豆ミートのハンバーグほか

メニューは予定です。都合により変更となる可能性がございます。

問合せ先

あわら市本荘公民館

〒910-4137 福井県あわら市中番下番入会地1-5
TEL.0776-78-5874

