

いっしょに作りましょう！

お料理ワークショップのご案内



金沢の郷土料理・大根の麴漬け（大根すし）を
作りましょう。免疫力アップ！腸が綺麗になり
ます。

場所：Sege café（セージカフェ）神奈川県相模原市緑区日連 714-4

JR 藤野駅より徒歩 10 分（スーパーまつば、ゴルフ練習場、ピンクのアパートが目印です。）地図はホームページをご覧ください。<http://fujino-web.net/sagecafe>

内容：大根の麴漬、食事・ドリンク付、麴の利用方について

費用：3900 円（事前振込みの場合は 3500 円に割引します。または 900 円萬対応します。）

日時：1 月 22 日（日）、10 時半～12 時半

持ち物：エプロン、ハンドタオル、タッパなど必要に応じてお持ちください。デモンストレーション中心ですのでお気軽にご参加ください。お子様連れでも参加できます。

申し込み：T/F 042-687-5336 sage-cafe@sage-cafe.plala-mail.com

Sage caafe(セージカフェ)