

まごの焼りだけ 乳製品・卵もつかわない



親のまごの焼り

日程 : 2016年10月24日(月) 13:30~15:30

会場 : 神戸学生青年センター1Fサロン室

参加費 : 2000円

定員 : 10名(5名を下回った場合は開催しません)

申込み : 3日前まで

持ち物 : エプロン・筆記用具

講師 : 近藤 貴水さん

子どもの頃から食べることに料理をすること踊ることが大好き。
27歳で留学したイギリスでベジタリアンのホストファミリーと出会い野菜料理に興味を持つ。
帰国後マクロビオティックに出会い自然と共存する世界に引き込まれていく。
ヒューマンアカデミーでマクロビオティック料理講師を務めた後、神戸自然食惣菜店、京都自然食レストランの立ち上げ・運営に携わる。2008年KII認定クシマクロビオティッククッキングインストラクター取得
2014年3月マクロビオティックの食事と食材のお店『むすび食堂』をオープン開店中。
URL <https://www.facebook.com/musubisyokudo>

オーガニックナッツ・ドライフルーツ・
その他季節の果物など自分の好きな
具材を選んでマフィン(3種類/
お一人さま)をつくります。
小麦・豆乳は九州産のものを使用。
お土産もありますよ!!

主催 (公財) 神戸学生青年センター

〒657-0064
神戸市灘区山田町3-1-1
TEL078-851-2760
FAX078-821-5878
Email:info@ksyc.jp
URL:<http://ksyc.jp/>

