

筍を調理し、食べることで、
持続可能な竹林の環境美化活動になります!!

楽ウマ! たけのこ料理



NPO法人日本の竹ファンクラブが新しい筍料理の美味しさをご紹介します

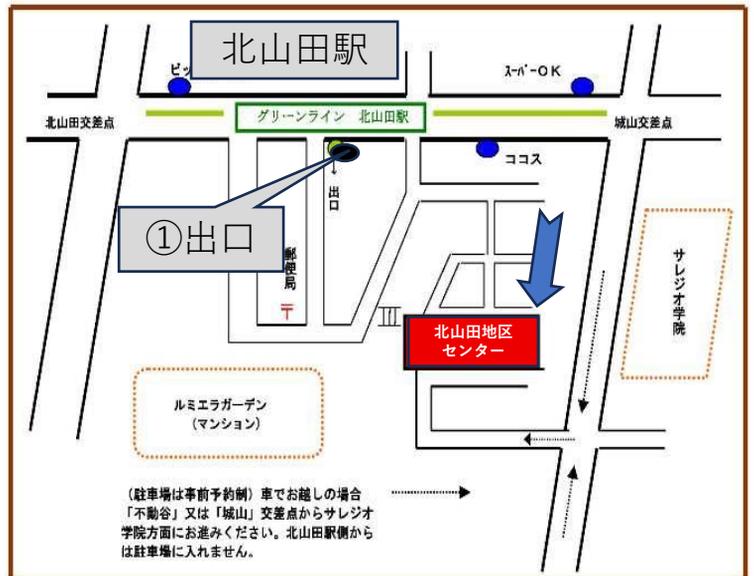
4月16日(水) 10:30~12:30

メニュー

- ・筍とチキンのドリア
- ・筍と横浜野菜のアンチョビ
バターソース
- ・筍といちごのマリネ
- ・筍とあさりの
コンソメレモンスープ

[参加費] 一般 2,500円
 会員 1,500円
[定員] 15名

[会場] 北山田地区センター料理室
市営地下鉄グリーンライン 北山田駅①出口
サレジオ学院側 徒歩3分
横浜市都筑区北山田2-25-1 駐車場は各自で、前日
の14時以降に予約です TEL045-593-8200



講師：荒木 のり子先生

(フードコミュニケーター・日本の竹ファンクラブ会員)

レッスン理念「1つのレシピが10のレパートリーに！」
旬の食材を使って手軽にレパートリーを増やしつつもの
食卓に魔法をかける。お料理の時の小技&おすすめ調味
料などお役立ち情報も盛りだくさん。

アットホームな雰囲気です(楽)
楽しいコミュニケーション
美味(ウマ)いお料理を学べる
楽ウマお料理教室
nori★nori★kitchen代表

お申し込み：代表者氏名・参加人数・住所・電話番号・年齢を下記まで
お送りください。 NPO法人 日本の竹ファンクラブ
Eメール：office141@takefan.jp URL：https://takefan.jp/

