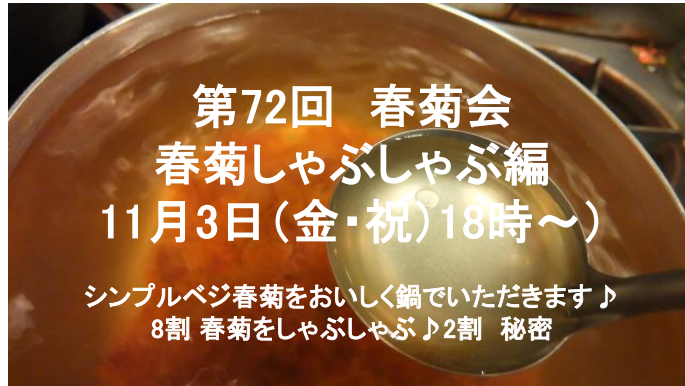


2017年秋冬「シンプルベジ春菊会」のお知らせ



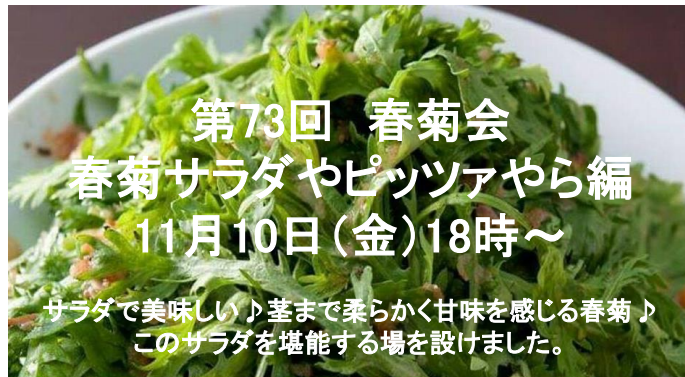
真昆布の神と呼ばれる男 北海道函館市漁業組合 澤部氏の真昆布出汁でおいしくいただきます♪

出汁の和食店「あじなお」の料理長 打味 直氏が この真昆布に特選素材のカツオ節で魔法をかけます。

茎まで甘みとコクがある春菊を5秒しゃぶしゃぶすれば、
今までに出会ったことのない新境地の春菊鍋が完成するのです♪

【会場と会費】

出汁のあじなお(八王子市めじろ台1-8-25)・3000縁(仮)



春菊は微量のタンパク質を含むお野菜です。

何よりも野菜の中で1位2位を争うほどのミネラル/ビタミンを含有します。

ですから タンパク質との相性が栄養的にも食味的にもピッタリなことを御存知ですか？

チーズとの相性がとても良いので、春菊を使ったピッツァもご用意いたします♪

みんなでワインを楽しみましょう♪♪

【会場と会費】

奥の掌(イタリアン)(神奈川県相模原市緑区橋本6-27-3) 3000縁(仮)

【お申し込み方法】

イベントページで、参加ボタンを押していただくか、メッセージにて参加表明をお願いします。
あるいはホームページお問合せからお申し込みください。