

こめ油 を使った 料理実習会



メニュー

- 高野豆腐のヘルシーから揚げ
- こめ油を入れた白ご飯
- 甘酒ドレッシングのサラダ
- ミニ揚げもち

講師 つの 築野食品工業株式会社



こめ油は、精米する際に出る米ぬかが原料の植物油です。
クセがなく、素材の味を引き立てる風味の良さが特徴です。
こめ油について学び、実際に調理してみんなで食べましょう。

4月15日(水) 10時半～13時半

【ところ】 コープ北鈴蘭台 きたすすてらす

【参加費】 800円 【定員】 20人程度(抽選) 【対象】 どなたでも

【持ち物】 エプロン、三角巾、マスク、お手拭き

申し込み・問い合わせ

電話・または「イベントひろば」の専用フォームで申し込み→

★3月31日(火)締め切り

※抽選結果は4月3日(金)までに当選者にのみお知らせ



コープこうべ第4地区本部

電話：0794-87-7755 [月～土 9時半～17時(日・祝 休み)]

※メニューなどは都合により変更になる場合があります