



2017

9/30 sat. 13:30~16:00

会場：オーガニックワイン専門店マヴィ赤坂店
キッチンスタジオ

東京都港区赤坂 2-21-5 www.mavie.co.jp/akasaka/

《参加費》1,000円
《定員》15名
申込は定員になり次第
締切らせていただきます。

会津自然塾主催

有機野菜を 美味しく食べるための 簡単、使えるレシピ

デモンストレーション形式で、調理しながらご説明いたします。
試食はもちろん、オーガニックワインもお楽しみいただける
楽しくてお得な講座です！



organic wine shop
MAVIE AKASAKA



本田 悠 You Honda

自然栽培野菜を扱うレストラン「ナチュラルハーモニー」にて経験を積み、飲食店やカフェなどの店舗プロデュースやレシピ開発を手がけ、現在は福島市を中心に料理教室も主催している。

今年度より、会津自然塾の新しいスープレシピの開発アドバイス及び調理指導を担当している。



昨年の様子



参加ご希望の方は、下記の申込書にご記入の上、
FAX かメールにてお申し込みください。

NPO 法人 会津自然塾

FAX & TEL 0242-54-5571 (鹿野) chagall1@car.ocn.ne.jp



会津自然塾は 2007 年に有機 JAS 認証を取得し、無化学農薬、無化学肥料で栽培し、循環型農業に取り組んでいます。

会津自然塾 <http://aizu-shizenjuku.jimdo.com/>

<https://www.facebook.com/sizenjuku>

お申込者のお名前	ご住所	連絡先
フリガナ	〒	TEL - -
		メール
一緒に参加を申込まれる方が いらっしゃる場合はお名前だけ ご記入ください。	フリガナ (フリガナ) ()