



2018

12/1 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



organic wine shop
MAVIE AKASAKA



福島 千賀 chiga fukushima

東京生まれ 盛岡育ち 現在東京都
国立市在住。ICIF（外国人のた
めのイタリア料理研修機関）のマ
スターコース修了。

イタリア流スローライフ・フードス
タイリストとして、健康的なイタリ
ア料理とスローライフスタイルの研
究、普及に努める。料理教室 IL
PONTE（イル・ポンテ）主催

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

自然塾の加工品を使って 時短！簡単！本格！ イタリアン

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！

- 野菜スープと魚の料理
- トマトソースを使ったチーズ入ライスコロッケ
- お肉のスパイス焼き&ブルーベリーソース
- 野菜を楽しむソース
- 簡単チョコレートムース

※変更になる場合もございます。



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/>

facebook

<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 ()