

干し野菜で作る簡単！おつまみ



ワークショップ
参加者募集！

旨味、時短、保存がアップと、干し野菜は毎日のご飯づくりには嬉しい事ばかり！

「まるごと文化祭」の期間中にワークショップを開催します。

干し野菜で作るおいしいおつまみの試食を交えて、

干し野菜の作り方・保存のしかた・調理例など、

干し野菜を初めて知る方でも明日から始められるようにレクチャーします。

日時：11/30（土） 11:30～ ※所要時間45～60分

12/1（日） 11:30～

場所：まるごとっぽん3Fおいしいのつくりかた&テラス

定員：各12名

参加費：¥1,500

お申込み：TEL 03-3841-7300 つぎじ常陸屋（11/28〆切）

講師：干し野菜専門家 廣田有希

東京都生まれ。つぎじ常陸屋3代目として東京とLAを行き来しながら、干し野菜専門科として講師・商品開発、著書を発表する。著書に「干し野菜は太陽の味」（常陸屋）「干し野菜をはじめよう」（文藝春秋）など。

