

「食を豊かに楽しむ！」 5回目

- ◇ お惣菜 常備菜 保存食で、豊かな食生活を
- ◇ 旬の魚介類を楽しむ

2019年7月28日(日) 午後2~4時

Coconeri (ココネリ) 3階 研修室2

西武池袋線(地下鉄有楽町線/副都心線 直通)・都営大江戸線
練馬駅 北口 より徒歩2分

参加費: **1,000円** 資料代・お茶菓子代含む。

(二人様以上800円・大学生500円・高校生以下無料)



【お惣菜 常備菜 保存食で 豊かな食生活を】

独り暮らしの方から大家族の方まで、お惣菜、常備菜、保存食のレシピをお知らせし、豊かな食生活をしていただきたいと思います。会場で試食もしていただけます。



Guest Speaker: 深田 和恵

Kazue 和・恵 フードライフデザインキッチン主宰 <http://foodlife.kitchen>
企業や行政とコラボしての料理教室や講習会、勉強会を企画し、講師として活躍。
カフェや自宅サロンでのワークショップや料理教室も主催。塩麴、醤油麴、甘麴のシリーズや無添加手作りベーコンが人気。

【旬の魚を楽しむためには】

旬の魚の楽しみ方や、家庭でできる魚介類の保存食のコツなどをお伝えします。



Guest Speaker: マリンパートナーズ代表 金巻 精一

魚食普及事業と環境・水産コンサル事業を行っている。

<ぶんかサイエンスカフェ事務局>

【お申し込み/お問い合わせ】 メールまたはホームページよりどうぞ! 当日の直接御来場でもOK!

メール: office@cscafe.net ホームページ: <http://cscafe.net>

ぶんかサイエンスカフェ



事務局代表: 伊藤 規志子 (電話: 090-1771-0901)