



第一回

摘み草料理の会

日時 5月6日(金) 10時～14時半頃

場所 山野草の里(奈良県桜井市)

集合場所:やまと薬膳クッキングスタジオ


内容 摘み草フィールドワーク&料理

10:00～11:45 摘み草フィールドワーク

11:45～12:45 お料理

12:45～14:30 お食事しながら質疑応答

メニュー(予定):ふきの葉包みごはん・汁もの・摘み草の天ぷら・桜の花の塩漬け茶・摘み草茶 その他摘み草料理お楽しみに!



会費 4,000円 ※当日お支払いください

定員 25名様 ※先着順 定員になり次第締め切り

講師 長浜 安子 (やまと薬膳上級コース修了
日本の伝統食を考える会会員・摘み菜を伝える会会員)

持ち物 軍手、ビニール袋、エプロン、三角巾、タオル、筆記具

※歩きやすい運動靴、帽子、タオルなど各自でご装備ください

※小雨決行(天候があやしい場合は雨合羽をご用意ください)

大雨の時は室内で摘み草のお話しとなります

お問合せ・お申込み やまと薬膳

mail info@yamatoyakuzen.com TEL&FAX 0744-57-9038

①名前②電話番号③参加人数をお知らせください 申込み締切:2016年4月末日