



やまと薬膳

摘み草料理の会

春



日時 2021年4月11日(日) 9時半～14時頃

場所 向漕やまびこホール・調理室

奈良県宇陀市室生向漕 3649

集合場所：近鉄大阪線「室生口大野駅」改札口出た辺りに9時20分集合～ホールへ移動

内容 摘み草フィールドワーク&料理

9:30～11:00 摘み草フィールドワーク

やまびこホール～向漕の里周辺を散策

11:10～12:45 お料理実習

12:45～14:00 お食事をしながら質問タイム・片付け

メニュー(予定)：摘み草ご飯、汁もの・摘み草の天ぷら・摘み草茶 他

いろいろな摘み草料理をお楽しみに！

会費 6,000円

定員 25名程度 ※先着順 定員になり次第締め切り

講師 長濱安子 (やまと薬膳上級コース修了生・近畿植物同好会会員
日本の伝統食を考える会会員・摘み菜を伝える会会員)

オオニシ恭子 (やまと薬膳主宰)

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、散策中のお茶などは各自ご用意ください

※小雨決行(天候があやしい場合は雨合羽等をご用意ください)

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住所③電話番号④メールアドレス⑤参加人数をお知らせください 申込み締切：2021年4月8日

※集合場所「室生口大野駅」へお車で来られる方はお申込みの際にお知らせください