

博士から教わる！ 日本生まれのスーパーフード♪

親子ペアで

4,000円 / 回(税込・前納制)

※お一人様まで追加可、プラス2,000円

※小学3年生以上中学生までのお子さまと保護者の方対象です

8月



難易度 ★★



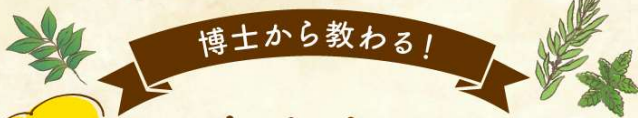
アカデミックッキング

スーパーフード編

開催
スクール

ハグミュージアム

※15歳以上対象レッスンは淀屋橋で開催!!



親子向け

日本生まれの スーパーフード♪

自由研究にもおススメ!ミニセミナー付き



講師:山口 明人氏(やまぐち あきひと)

大阪大学名誉教授・薬学博士

セミナーテーマ:『ジャパニーズスーパーフードを知ろう!』

協賛:伊那食品工業株式会社

お土産
付き!



※写真はイメージです。

Menu / メニュー

1. 蒸し大豆入りあまから鶏つくね
～夏野菜のグリル添え～
2. 根昆布茶でおいしい♪miso玉スープ
3. のり巻き☆発芽玄米おにぎり
4. パンダになった!?ひんやり牛乳寒天

※伊那食品工業株式会社の『牛乳寒天の素』使用

☆夏休みの自由研究に使える資料付き♪

☆お土産付き

かんてんクック、スープ用糸寒天、牛乳寒天の素

協賛:伊那食品工業株式会社

夏休みの自由研究におすすめ♪ミニセミナー

テーマ:『ジャパニーズスーパーフードを知ろう』

博士:山口 明人氏

大阪大学名誉教授・薬学部講師、薬学博士

一般社団法人国際スーパーフード・

アンチエイジング学術機構理事長

Point / 学べるポイント

- ・ジャパニーズスーパーフードってな～?!
- ・寒天を使ったデザート

日本に昔からある食べ物って、実はとってもスゴイ!大豆やみそ、しょうゆ、玄米など、日本人の私たちが慣れ親しんでいる食材についておくなり博士が楽しくご紹介♪

School・Date / 開催場所・開催日時



1回完結



料理実演
あり



実習形態
親子



遅刻
15分まで



持ち帰り袋
要



参加年齢
小学3年生以上中学生までの
お子さまと保護者の方

抽選

申込締切

7月11日(日)

お申込み多数の場合は抽選になります。
ご参加いただける方のみ、申込締切から
1週間以内にご案内いたします。

ハグミュージアム

7

(土)

10:30

講習時間 120分(予定)

※お作りいただいた料理はお持ち帰りいただけます。
※上記日時のいずれかをお選びください。(先着順受付)

※【写真撮影承諾のお願い】弊社のFacebook、ブログ、PR用印刷物などに掲載する予定です。

講習風景やお客さまの写真を撮影し使用させていただく場合がございます。ご了承いただいた方のみご参加いただけます。

※メニューの内容は一部変更する場合がございます。※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

※2テーブルにインストラクター1人の実習です。

▼WEBサイト



レッスンのお申し込みはWEBから!

大阪ガス クッキング

検索

<https://www.og-cookingschool.com/>