

軽井沢開催！

ノンナ直伝！ 生パスタ教室



G-veggieの香織先生が、イタリア修行中にノンナ（お婆ちゃん）に教えてもらった生パスタ作りを、オーガニックにアレンジ長野県佐久市望月産の野菜をたっぷり使います！

Recipe

- 1 生パスタ"オレキエツテ"をつくります。
- 2 採れたてオーガニック野菜のサラダパスタ
- 3 オーガニック旬野菜の冷製スープ

- 【開催日時】08月28日（火）11:00 - 13:00
- 【受講料】 6,480円（税込み）
- 【場所】 W Tree House
長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢1256-8
- 【お申し込み】お名前・ご住所・連絡先・参加希望日時をメールまたはFAX でお知らせください。
- メール：info@g-veggie.com FAX: 03-6733-8760

KARUIZAWA 2018

主催： オーガニック料理教室G-veggie
*食材コーディネーター： 長元妙香
オーガニック料理ソムリエ
佐久市地域おこし協力隊



軽井沢

de

イタリアンスイーツ講座

卵・乳製品・砂糖不使用！話題のベジスイーツを作りましょう！

軽井沢のキッチンスタジオ W Tree Houseにて開催します！



メニュー

★ほうずきのパンナコッタ

乳製品不使用とは思えないほど濃厚で滑らかなパンナコッタに、長野県佐久市望月産のオーガニックほうずきをソースにして合わせます。

★スパイスとクルミのビスコッティ

卵・乳製品不使用の本場仕込みのさくさくビスコッティを、大人なスパイス風味に仕上げます。長野県産のクルミも入れて更に美味しく作ります。

*食材コーディネート： 長元妙香/

オーガニック料理ソムリエ・佐久市地域おこし協力隊

【開催日時】 08月28日(火) 15:00 - 17:00

【受講料】 5,400円 (税込み)

【場所】 W Tree House

長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢1256-8

【申し込み方法】

お名前・ご住所・連絡先・参加希望日時をメールまたはFAXで お知らせください。メール：info@g-veggie.com FAX: 03-6733-8760



オーガニック料理教室G-VEGGIE