

JPVSベジクッキングセミナー・東京

「おいしいベジタリアン！～もちアワチーズで楽しむ簡単ピザ～」

雑穀もちアワをチーズ風にして楽しめます。ピザ生地を手作り。とっても簡単です。

8月21日(月)10:00～12:00 参加費:2000円

場所:つぶつぶキッチンスタジオ(東京都新宿区弁天町 143-5)

講師:日本ベジタリアン学会認定アドヴァイザー 郷田未来

プロフィール:

1990年つぶつぶグランマゆみこの次男として生まれ、生後4ヶ月で山形に移住。

朝から晩まで家族一緒の冒険生活の中で、物心ついた頃から包丁を握り、家族で料理することが当たり前環境で育つ。

15才からつぶつぶ料理教室を開始、17才から2年半、歌手・中尾ミエさんのプライベート講師も務める。その後19才でBUONA! TUBUTUBU 神楽坂店の店長、21歳でつぶつぶカフェ早稲田店の店長を歴任しつぶつぶの味のクオリティを守る総シェフとして活躍。料理セミナーの講師も務める。つぶつぶの活動推進の責任者でもある。

定員: 20名

お申し込み、お問い合わせは下記メールまたは電話にて受付いたします。

参加費について: 当日現金にて頂戴いたします。お釣りのないようにお持ちいただくと助かります。

持ち物: 筆記用具、料理を手伝いたい方は、エプロン・三角巾、手拭きタオルをお持ちください。

キャンセルについて: 材料調達の都合上、3日前までにご連絡くださいませ。

また、お申し込み後、キャンセルのご連絡なく当日欠席された場合は、参加費の全額を頂戴いたします。

NPO 法人日本ベジタリアン協会 事務局

jpvs.office@gmail.com

06-6868-9860

<http://www.jpvs.org/>

もしくは

つぶつぶエンジンルーム

info@tubu-tubu.net

03-3203-2090

メニュー: ●もちアワチーズで楽しむ簡単ピザ(もちアワチーズ/無発酵の簡単ピザ生地/トマト味噌ソース) ●ひじきマリネサラダ



「人と地球の健康を考える」

日本ベジタリアン協会
Japan Vegetarian Society