

『車麩（くるまふ）とお豆のサラダの講習会』

「おやかカフェにこ」のランチの時に「車麩」や「お豆のサラダ」を提供させていただいております。多くの方からの「どうやって作るの？」にお答えします。作り方は、驚くほど簡単です。皆様と、気軽におしゃべりしながら楽しめる講習会にしたいと思います。夕飯のおかずになるお土産付です。

開催日：2009年5月20日（水）

時間：16:00から17:00

参加費：2500円（材料費・当日の1ドリンクと大人の方約2人前の車麩と、お豆のサラダのお土産付。1歳以上の方は、スタッフ常駐のキッズルームにて遊んでいただけます。0歳の方はお母さんのそばにて。

場所：おやかカフェ にこ

（緑区鳴海町字水広下93-76ブランジュ水広1F）

募集人数：親子8組様位（お子様連れでなく、お一人でも受講していただけます）

申し込み先・ご予約先：おやかカフェにこ

TEL: 052-877-5852

FAX: 052-877-5852

E-mail kouza@oyakocafe.com

（お名前・ご住所・電話番号をご記入下さい）

講師プロフィール

岡田 美保（おかだ みほ）

1975年生まれ。愛知県出身。O型。かに座。小学2年生と5歳の娘をもつ2児の母。「おやかカフェにこ」ディレクター。つくることが大好き、おいしいもの大好きな33歳の主婦です。楽しい講座にしたいと思っております。