

『タコライスの講習会』

「おやかカフェにこ」のごはんランチで人気の「タコライス」。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。今回はタコライスの味の中心を占める「お肉」の部分の講習会です。このお肉が作れれば、後はお野菜をのせるだけで、タコライスの完成です。

開催日：2009年5月22日（金）

時間：16:00から17:00

参加費：3200円（材料費・当日の1ドリンクとタコライス（お肉部分）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。