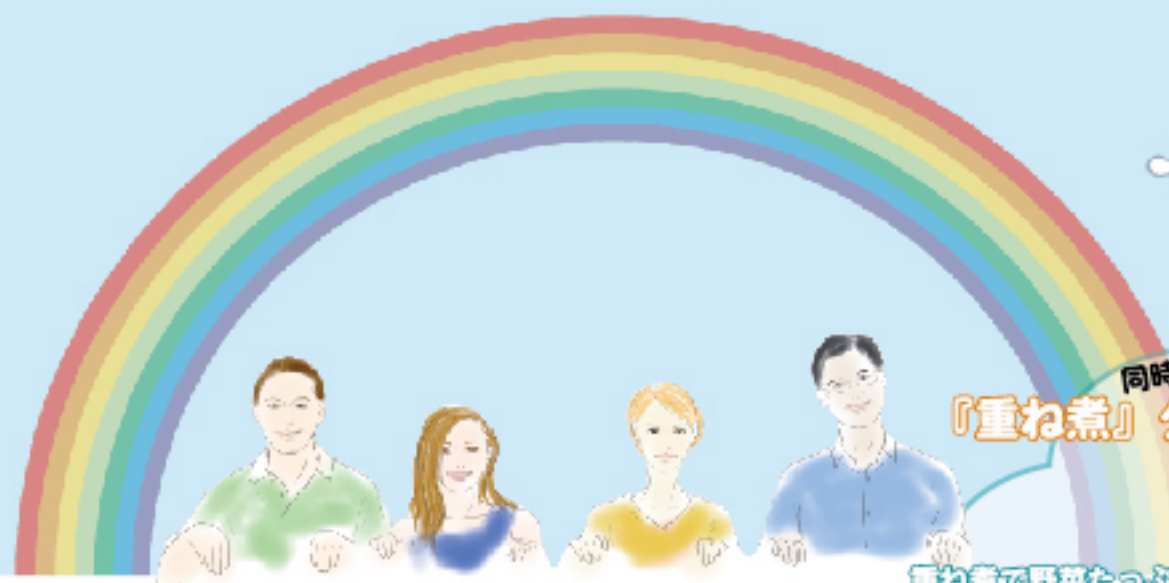


うちのキッチン お悩み解決フェア

ミオのリフォーム相談会開催

夏を前に我が家のキッチンをリフレッシュしませんか？
最新のキッチンがずらりと並んだショールームでイベントを開催いたします！
ご家族皆様お揃いで、是非ご来場ください♪



同時開催！
『重ね煮』クッキング



重ね煮で野菜たっぷり！
おいしくヘルシーで美容力アップ！

野菜の力を引き出す『重ね煮』は野菜の概念を変えます。水をほとんど使わないのでストックでき、時短料理からおもてなしまで、忙しい主婦や働く女性の強い味方になります。野菜の目利きや、栄養、包丁の持ち方、切り方もお伝えしますので初心者の方でも大丈夫です！

13:00～



さあ、クリナップのキッチンで
不満を解消しましょう！



最新設備が展示されているショールーム
もこの機会に是非、ご見学下さい♪

- 日時 2017年6月3日(土) 10:00～16:00
- 場所 クリナップ 神戸ショールーム
〒650-0044 兵庫県神戸市中央区東川崎町1-2-2
HDC 神戸4階
- 申込 電話か mail にて5月31日(水)までにお申し込み下さい。

要予約
限定12名

お問い合わせ&お申し込み

有限会社ミオ・デザイン

営業時間/10:00～18:00 定休日/日曜日、祝日

<http://www.refom-mio.com>

〒657-0846

神戸市灘区岩屋北町1丁目5-20-102

<http://www.refom-mio.com>

TEL **078-801-2521**

mail info@reform-mio.com

講座名

重ね煮で野菜たっぷり！！夏バテ知らず おいしくヘルシーで綺麗カアアップ！！



野菜の力を引き出す「重ね煮」で夏バテをおいしく予防！！「重ね煮」は野菜の味わいの概念を変えます。水をほとんど使わないのでストックでき、時短料理からおもてなしまで、忙しい主婦や働く女性の強い味方になります。

トマト、パプリカ、たまねぎの重ね煮から、キーマカレーと食欲を促すガスパチヨを作ります。重ね煮は味わいに甘さ・コク・深さがあるので、調味料も少なめでOK！ 野菜嫌いのお子様も思わずニコニコ食べてしまうほどのおいしさです！！

抗酸化力・美肌力もUP！！



詳細

-日時-

6月3日（土曜日）

13:00～15:00



-定員-

12名



-費用-

無料



-備考-

※尚、定員になりましたら受付を終了させていただきます。ご了承くださいませ。

お申し込み
方法

(有)ミオ・デザイン

[TEL] 078-801-2521

[E-mail] info@reform-mio.com



講師プロフィール

重ね煮料理サロン 野菜プリュクレール 石井 由美子（イシユミコ）先生

家族の健康のため、野菜料理を模索中に「重ね煮」に出会い、そのおいしさ、便利さに感動しました。重ね煮の素晴らしさをお伝えしたくてサロンをオープンしました。

野菜の創り出す深く、ほっこりと身体と心が和む味わいを体験なさってください。

最近では海外の方へも重ね煮や和食をお伝えし、日本の野菜や料理の魅力を発信中！！

ワインソムリエ、チーズプロフェッショナル、テーブルマナー講師

HP: 重ね煮料理サロン野菜プリュクレール <http://yasai-plusclair.com/>

