




つぶつぶ(雑穀)料理体感説明会のご案内

「雑穀料理はむずかしい!」と思っていませんか? 時短カンタンで美味しいんです!!
つぶつぶの全体像がわかる**講義** & 6品の**試食**ができる五感を使った**学び**の150分。

「未来食セミナー」についてもご説明します。

【日 時】 2019.1/27(日), 1/28(月), 3/9(土)

全日 11:00~13:30

【場 所】  ヒナタヤキッチン

長野県伊那市日影 171(いたや酒店敷地内)

【参加費】 3,000 円

【お申込み・お問合せ】

Tel: 090-5772-0849 / 0265-76-3178

Mail: hinataya21@gmail.com

URL: https://www.tsubutsubu.jp/LP/taikan_nakamura/

web からの申込みは開催日の1か月前から4日前まで受け付け。

web からの申込みでお得なプレゼントが届きます!

プレゼントコード【140021】 ←web 申込みの際にご記入ください



未来食セミナー公認講師/つぶつぶマザー
中村美紀

日本ベジタリアン学会認定アドバイザー
宮田村生まれ 看護師経験6年
(有)井田屋酒店に嫁ぐ

2011年~自然食とフェアトレードのお店
「ヒナタヤ」開店

2018年4月 つぶつぶに集中するため
一旦閉店

Blog: <https://ameblo.jp/hinataya21>



次回の「未来食セミナーScene1」は 2/11(月・祝), 3/31(日) 開催!

※4月より価格変更あります

ぜ〜んぶ雑穀と野菜 & シュガーフリー



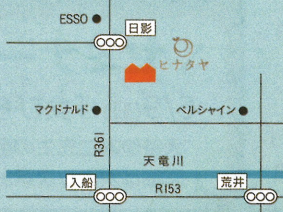
信州伊那谷 **ヒナタヤキッチン**

長野県伊那市日影 171(いたや酒店敷地内)

Tel: 0265-76-3178

Mail: hinataya21@gmail.com

HP: <http://www.hinataya21.com>



メルマガ登録

料理教室情報、「つぶつぶ」実践したことによる変化、日々のことなど、不定期でお届けしています!



つぶつぶ公式サイトお気に入り登録

登録していただくレッスンのお申込みが断然スムーズです!
クチコミ投稿も大歓迎!!

