

4 /

4

Saturday

オリーブオイルソムリエ・Yuiさんのワークショップ
～オリーブオイルのある食卓～



『春野菜をいつもと違った食べ方で』

オリーブオイルのテイスティングとドレッシング作りも！

日時： 4月 4日 (土)

- 開 場 10:45
- 開 始 11:00～ 13:00 終了予定
- 定 員 15名(先着)
- 参加費 3,200円(ランチ付)
- 持ち物 エプロン、タオル、筆記用具

～講座内容～

春本番！スーパーや直売所に並ぶ食材にも春が来ました。

春の食材とオリーブオイルの相性をみんなで探ってみませんか？

2種類のオリーブオイルを食べ比べたり、思いがけない食べ方を試したり...新しい発見があるはず！

春サラダにぴったりのドレッシングも一緒に作りましょう♪



講師：Yui (廣岡 結子) さん
(オリーブオイルソムリエ)

50歳のころ受けた健康診断で、コレステロール値などに黄信号がついて心機一転。食生活を大々的に改善した経験があります。その経験をもとに、野菜とオリーブオイルの合わせ技などを紹介しながら、おいしく食べて体調を整えるコツをお伝えしています。



13:00からお時間のある方は、院長の歯のお話が聞け、質問もできますよ！

お問い合わせ
お申込みは、
こちらから
お気軽に！

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077
E-mail ● info@comecome-smile.com

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶
※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



食育クッキングスタジオ


かむかむ
Smile 
by Shintani D.C.