



ユーヤシェフに習おう！

マクロビスイーツ作り教室

2月は**2**回開催します！

カフェで出すスイーツも好評の
ユーヤシェフの**秘**レシピをお教えします!!

白砂糖、卵、乳製品を一切使わないカラダにやさしいスイーツを作ってみませんか？

(写真はマクロビスイーツ教室part2で作ったスイーツなどです)



part
3

「バレンタインデー 向けスイーツ」

ここで作って翌日のバレンタインデーに
大切なあの人へ贈りませんか？

日時 2011年**2**月**13**日(日) 15:00~17:00

part
4

「豆腐を使った ヘルシースイーツ」

part2でも大好評だった豆腐のスイーツ。
豆腐の魅力はまだまだ尽きません！



日時 2011年**2**月**17**日(木) 18:00~20:00



会費 親子一組**3,000**円 教室の後、作ったスイーツをみんなで試食します。
穀物コーヒーorオーガニック紅茶or三年番茶付

定員 各回とも**8**名様 会場 Sobe's Cafe 花巻市山の神578-4
T&F 0198-24-7107

お申込 参加申込書をFAXもしくは店頭で提出いただき指定口座にご入金ください。
入金確定後正式エントリーとさせていただきます。

