



ユーヤシェフに習おう!

# マクロビスイーツ作り教室

part  
6



なるばるミネラル入り  
有機豆乳レモンアイスクリーム

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?

(写真は今までカフェでお出したスイーツです)



豆乳アイスの2色盛り合わせ

## 「豆腐ホイップ クリームの パンケーキ」



ソーベーズカフェ4周年 スペシャル・バナナ・パンケーキ



有機豆乳のブランマンジェ



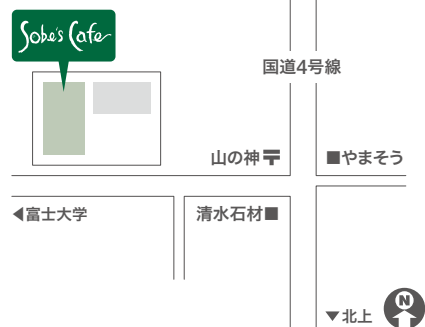
▲盛岡

日時 2011年6月19日(日) 15:00~17:00

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 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。



▼北上