

日本の竹ファンクラブ
竹の学校 筍料理教室

筍料理の美味しさ 筍を調理し食べることで
持続可能な竹林の環境美化活動になる!!



楽ウマ! たけのこ料理

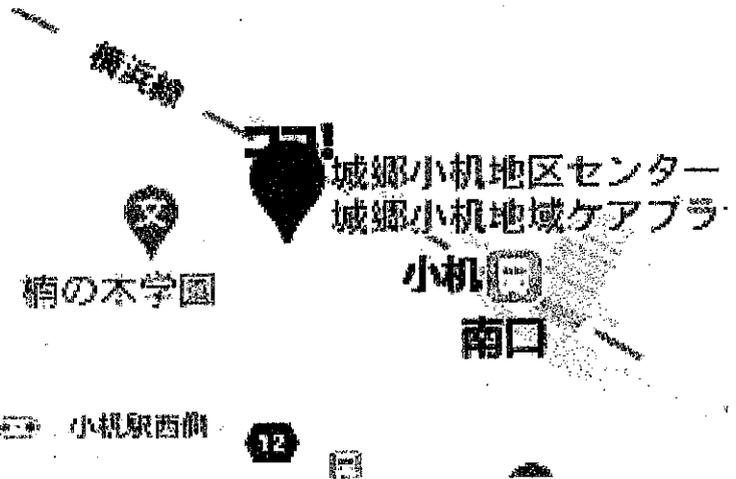
2026年 4月 15日 (水) 10:30~12:30

『春爛漫!!筍丸っと使った何度でも食べたくなるやみつきメニュー』

【メニュー】

- ・筍入りゴルゴンゾーラペンネ
- ・筍とシーフードのアヒージョ
- ・筍と野菜のオープン焼き
～筍のマスタードソース～
- ・筍とチキンのトマトスープ

[会場] 城郷(シロサト)小机地区センター
横浜市港北区小机町2484-4 3F料理室
JR横浜線小机駅南口隣 徒歩1分
TEL045-472-1331



[参加費] 一般 3,000円
会員 2,000円

[定員] 15名



講師：荒木 のり子先生

(フードコミュニケーター・日本の竹ファンクラブ会員)

レッスン理念「1つのレシピが10のレパートリーに！」
旬の食材を使って手軽にレパートリーを増やしいつもの
食卓に魔法をかける。お料理の時の小技&おすすめ調味
料などお役立ち情報も盛りだくさん。

アットホームな雰囲気でも簡単(楽)
楽しいコミュニケーション
美味(ウマ)いお料理を学べる
楽ウマお料理教室
nori★nori★kitchen代表

お申し込み：代表者氏名・参加人数・住所・電話番号・年齢を下記まで
お送りください。 NPO法人 日本の竹ファンクラブ

Eメール：office141@takefan.jp

URL：<https://takefan.jp/>

