

TiDANEFA グルテンフリー 1 day クラスのご案内

いよいよティダヌファではグルテンフリースイーツの 1day クラスをスタートいたします！
小麦アレルギーのあるなしに関わらず、グルテンフリーな食生活を心がける方が増えてきました。
卵や乳製品などの動物性食材だけでなく、小麦も使わないとなると、洋菓子にはあまりにも難しいように思えます。私も数年前は頭から無理とっていました。けれど、技術の進歩でそれも難しくなくなってきましたよ！

毎回メイン素材をテーマとして、3種類のグルテンフリースイーツをご紹介します。
1day 皆さま、どうぞ奮ってご参加くださいませ。

【日時】 2015年 6月25日(木) 13:00~17:00
6月26日(金) 13:00~17:00
(予定時間より早く終了する場合がございますが、17時まではどうぞごゆっくりご歓談ください。)

【テーマ】 お米（お米が原料の食材を数種類使います）
作り方だけでなく、お米由来の食材の紹介や使い方もお伝えします

【メニュー】 しっとりブラウニー
(第2回全国米粉料理コンテスト食物アレルギー部門特別賞受賞作品)
ビクトリアサンドイッチケーキ ラズベリーソース添え
グレープフルーツと薔薇の香りの冷たいデザート

【会場】 講師自宅（東京都町田市、田園都市線つくし野駅より徒歩）
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします

【定員】 6名

【受講料】 10,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースをご受講中の方は、5%引きです（9,500円）

【講座形式】 デモンストレーション&試食
☆お土産付き：ブラウニー、ビクトリアサンドイッチケーキ、
ラズベリージャム

【持ち物】 筆記用具

【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページの上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、送信してください。メッセージ欄に「グルテンフリー 1 day クラス受講希望」と、ご希望日の明記をお願いします。

24 時間以内に折り返し詳細についてご連絡を差し上げます。

24 時間以内に確認のご連絡が届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください（080-4002-2440）。なんらかの理由により、こちらにお申し込みメールが届いていない、またはこちらからのご連絡メールが振り分けられ受信されていないことが考えられます。お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。

ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

TiDANEFA info@tidanefa.com

以上