

Yutaka Kitchen vol.1

遠赤外線おいしい!



お手入れもラクラク!

遠赤外線クッキングヒーターお料理実演会

IH でもない、ガスコンロでもない、遠赤外線の効果で料理がおいしくなる「スーパーラジエントヒーター」でお料理をして食べてみよう!というイベントです。おいしく、安全で、お掃除もしやすい、3拍子揃ったキッチンを体験いただけます。

医食住がテーマです。

「医」「食」「住」をテーマにしたお料理を実演いたします。ゲストに、OrganicCafe wood_canvas のオーナーシェフ、アダチヒロコ様をお迎えして、ハンバーグ、玄米、大学いもを調理。からだにやさしく、おいしい料理をみんなでいただきます。



【調理担当】

OrganicCafe wood_canvas ・オーナーシェフ
アダチ ヒロコ

“よろこぶカラダ”をモットーに食育活動をしています。料理離れが進むなか忙しいお母さんが、簡単に美味しく作れる、そして公害や農薬による食の汚染へも対応できるレシピがひとりでも多く方々に伝わったら幸いです。

要予約

2016.5/15 sun 11:00-14:00

場所：Yutaka イベント会場

埼玉県狭山市新狭山 3-10-23 2階



キッチンが家族の笑顔をつくる場所。素敵な家には、素敵なキッチンがあります。



スーパーラジエントヒーターとは？



IH でもガスコンロでもない、遠赤外線効果を利用したセラミックヒーターです。中華料理や炒めものなど、強い火力を必要とするお料理も美味しく調理でき、素材の美味しさを引き立たせてくれます。安全で省エネに対応、形状がフラットなため、お掃除もしやすく人気を集めています。健康的で美味しく、経済的にもやさしい！ヨーロッパではすでに主流となっている調理器具です。

イベント会場

※ 電車でお越しの場合

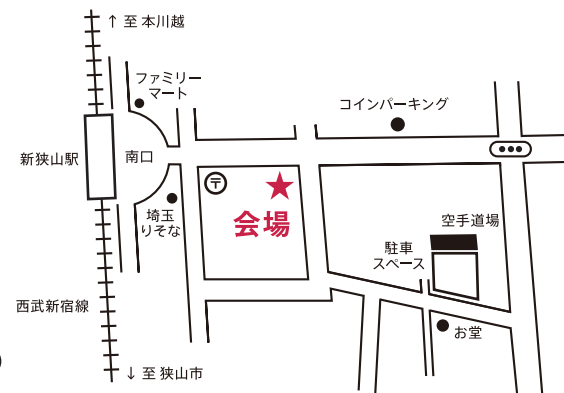
西武新宿線「新狭山駅」より徒歩2分です。

※ お車でお越しの場合

恐れ入りますが、会場近くにコインパーキングがございますので、そちらをご利用くださいませ。

当日のお問い合わせはこちら

080-3208-7764 (見学会当日のみ)



ゆたか建設株式会社
〒350-1331 埼玉県狭山市新狭山3-10-23 2階
TEL. 04-2953-2379 FAX. 04-2953-1487

お問い合わせ・資料のご請求は
お電話またはホームページから **04-2953-2379**

www.yutakakensetu.com

「ゆたか 自然素材」で検索

ゆたか 自然素材 検索