

レシピ開発現場を再現?!

“自然派ワイン×ガルバンゾー（ひよこ豆）

新メニュー披露パーティ “

ガルバンゾー（ひよこ豆）を使ったあらたなレシピ開発。

今回の新メニュー披露パーティで初お披露目します。

ひよこ豆の粉、ペーストを原材料に、美味しくてワインにも合うレシピを提供。

このメニューが今後、商品として食卓に並ぶ?!!

当日、その場でデモンストレーションもするので、

その場で覚えておうちでもすぐに再現できちゃう。

どのようにレシピ開発しているのか裏話のトークタイムもあります。

ワインとお食事を楽しんでいただくのもよし、

グルテンフリーのレシピを学んでいただくのもよし、

たくさんの方にお楽しみいただけるイベントです。



《開催詳細》

◆ 日時 8月4日（日）

1回目 11:00~13:30（デモ 11:30~） 2回目 14:00~16:30（デモ 14:30~）

お越しいただきましたら、自由にグルテンフリーのお料理とワインをお楽しみください。

時間になりましたら会場内にて新メニューのデモンストレーションを行います。

* 各回とも定員 10名

◆ 場所 日本グルテンフリーアドバイザー協会サロン

四谷三丁目もしくは信濃町駅より徒歩（お申し込み後詳細お知らせ）

◆ 参加費用：お一人 5,000 円税込

《主催》

日本グルテンフリーアドバイザー協会 (<http://www.glutenfreeadvisor.jp/>)

《食材・ワイン提供》

三幸食品株式会社

亀田産業株式会社 (<https://kamedasangyo.co.jp/>)

《お申込み・お問合せ》

一般社団法人日本グルテンフリーアドバイザー協会

info@glutenfreeadvisor.jp

お申込フォーム：<https://ws.formzu.net/fgen/S14156261/>

《亀田屋のこだわり自然派ワイン》

“豊かなライフスタイル”の提案を続ける亀田屋。(<https://kameda-ya.jp/>)

今回は亀田屋のラインナップの中でも特にお料理に合わせた選りすぐりのワインをご用意します。

《生活にプチ・グルテンフリーを》

日本グルテンフリーアドバイザー協会が提供する「グルテンフリー料理」

良質の素材を活かしてシンプルに。そして美味しい。

日常生活に自然に溶け込むグルテンフリーをご提案します。

