

米国ヴィーガン料理教室

アリサンパークカフェにて、米国オーガニックトレード協会主催「米国ヴィーガン料理教室」を開催します。こちらの料理教室では、料理家インフルエンサー・KEITA 氏 @keitacooks 考案による US オーガニック ヴィーガン レシピ 4 点をお楽しみいただけます。定員 10 名様で、申し込み期限は 12 月 3 日です。ぜひ、皆様のご参加をお待ちしております。

米国ヴィーガン料理教室

講師： 料理家インフルエンサー・KEITA 氏
場所： アリサンパークカフェ(3階)
東京都渋谷区代々木 5-63-1
日時： 2022 年 12 月 5 日(月)
申込： 12 月 3 日(土)までに当協会まで
お申し込みください
OTAJapan : OTAJapan@aviareps.com
時間： 11:00-13:00 (受付：10:45)
定員： 10 名
参加費： 3,000 円
(当日にアリサンパークでお支払ください)

お料理教室の持ち物： 筆記用具 (マスク着用のこと)

スケジュール

10:45 受付
11:00 ご紹介 & ご説明
11:20 KEITA 氏による料理教室
12:20 ランチ & トーク

【講師】

料理家インフルエンサー・
KEITA 氏@keitacooks
について



料理家インフルエンサー・
KEITA 氏は約 3 年間イタリア
現地のレストランで修行しま
した。帰国後は横浜の自宅料理教室『横浜 casak』
をはじめ、出張料理、全国各所にて料理講師、店舗
のメニュー開発、企業へのレシピ提案を行なってい
ます。
KEITA 氏は、『僕が美味しく作れる料理』ではなく
『来ていただくみなさんがご自宅でも美味しく作れ
ること』を目標とされており、余計なものは加えず
に、食材の持っている味を引き出すことを 1 番にレ
シピを考えているそうです。



【メニュー】

- ・手打ちショートパスタ ヴィーガンラグーソース
- ・カボチャのサラダ
- ・ひよこ豆のスープ
- ・ザワークラウト、キャベツのヴィーガングラタン

※メニューは予告なく変更となる場合があります。
※出来る限り米国オーガニックの食材を使用します。

#米国オーガニックトレード協会

#organictradeassociation

#レシピ

#alishanpark

#アリサンパーク

#料理教室