

調理師わたりようこの料理教室

飾り巻き寿司・デコもち・おから味噌・巻寿司・いなり寿司・各種お料理教室

簡単に作れる飾り巻き寿司を考案しています。
業界では珍しい作り方。
目から鱗の簡単量らないで作れる飾り巻き寿司レシピもたくさん！！
外国人の方や、お子様、ご年配の方、自分は不器用…と
思っている方に最適です。

「楽しくておいしい♪」料理教室です。

海苔巻きっちゃん 飾り巻き寿司教室 わたり 亘理 洋子

お問い合わせ 090-3984-1665

(平日9時～16時)

仙台市泉区上谷刈3-7-29

✉ watariyoko.makizushi@gmail.com



調理師わたりようこの料理教室



『飾り巻き寿司レッスン』

一度は作って見たかった！の期待に応えます。
レシピ付き！

※持ち物・まきす・持ち帰り容器
※材料費1,000円～
※所要時間60分



『デコもちレッスン』

優しい甘さでいろんな料理に
合うお餅です

※材料費1,000円
※所要時間60分



『巻寿司、いなり寿司レッスン』

基本の巻寿司、細巻き、裏巻き、
いなり煮、オープンいなり等

※材料費1,000円～



『おから味噌作り』

時短！簡単！夏でも仕込める
おからで作るお味噌

※持ち物・味噌を持ち帰るエコバック
※材料費1,000円～
※所要時間60分

『お料理教室』

内容はお打合せにより決定。 ※材料費1000円～



- ◎講師料 1講座1万円
- ◎材料費 1000円～2000円
- ◎交通費別途（遠方の場合）