

わたりごはん教室

飾り巻き寿司・各種料理レッスン



飾り巻き寿司で
テレビ・ラジオ・
新聞等、メディアに
多数出演させてい
ただきました。

飾り巻き寿司・食べるアート・各種料理教室
仙台市で最初の

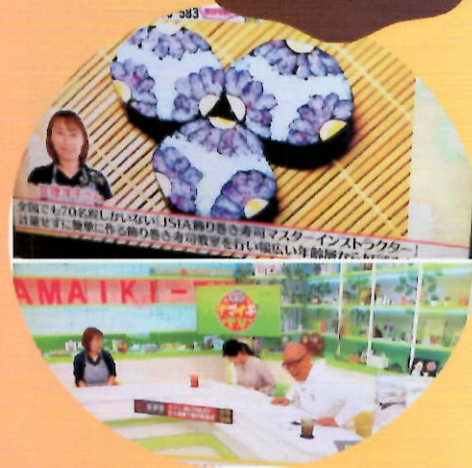
飾り巻き寿司教室を開校

料理研究家 わたりようこ

☆講師資格

調理師

- ・飾り巻き寿司マスターインストラクター
- ・巻寿司大使
- ・デコ餅マイスター
- ・餡フラワー講師
- ・お肉博士
- ・いなり寿司マイスター
- ・豆腐マイスター
- ・おから再活プロデューサー（おから味噌）



◎飾り巻き寿司・各ジャンルのお料理講座、お任せください！！

いつもの材料で、チョッと違う料理を作ってみる！



◎でこ餅作り

◎竹皮蒸し羊羹作り

◎季節の料理

◎カフェメニュー料理

◎世界の料理

裏面もご覧ください！

講座料金 ⇒ 講師料：11,000円 材料費：1,500円～

講座内容や料金、ご不明な点なども、お気軽にご相談ください。

2024年 わたりごはん 教室

いつもの料理で
毎日おからで健康！きれいに！

美肌
老化予防

「おから」は、お豆腐を作る際に出る副産物。そのほとんどが廃棄されています。「おから」を使っただけのお料理や味噌作りはいかがでしょうか？

ダイエット

おからで作る味噌作り 2,000円~

陽活

おから活用料理講座 1,500円~

糖質オフ

おからを使う簡単スイーツ 1,500円~



わたり ようこ 宮城・岩手・福島・山形・出張いたします。ご相談ください！！
メール wariyoko.makizushi@gmail.com
Facebook <http://www.facebook.com/watari.yoko>
ブログ <http://ameblo.jp/gohan-ga-suki>
☎ 090-3984-1665