

素材の旨味
をトコトン
引き出す

●日時: 12月 12日(月) 厚別
13日(火) 本店

AM11:00 ~ PM2:00

- 場所: まほろば各店 ●参加費: 500円 (お子様は無料)
- 申込み: 665-6624 (本店)
894-5551 (厚別)
- 講師: 堀 マヤ

サラダマスターで作る簡単!中華料理

- ・フライパンを振らないチャーハン、
- ・季節の重ね蒸し〜魚醬糍旨タレ〜、
- ・もやしナムル ・餃子 (まほろばで販売の冷凍餃子)
- ・塩糍ワカメスープ ・時短!ゆで卵 ・デザート

■当教室は、「**サラダマスター 316Ti鍋**」を使用して行います。
食材には肉・卵・魚醬を使用します。苦手な方や、ベジの方は
お気軽にお声掛け下さい。



冬のお料理講座 & 実演会

お待たせしました! 年末のサラダマスターで作る!

サラダマスターとまほろば
の新鮮な食材を使ってお
料理をいたします。サラダ
マスターの特徴を活かし、
食材の栄養も風味も◎

歳末謝恩特別価格

10%OFF
12/12~27日
受付

新タイプは 10%OFF

デザイン変更
の為...

20%OFF
旧商品
(12月末まで)

サラダマスターをぜひ使ってください
お使いの方はお声掛けください

無水調理
(ゆで野菜)

オーブンで焼く
(冷凍餃子)

米を炊く
(白米、玄米、ごはん)

少量の油で揚げます
(天ぷら、フライ)