


ニューオークボ生産者交流会

おいしい4種の Pasta 作りと食べくらべ

イタリアの伝統製法で造られたニューオークボの Pasta は、有名店でも愛用されています。素材の味がそのまま生きているおいしい Pasta。その秘密を生産者から聞いてみましょう。

 つくろう。 「おいしい Pasta のゆで方は？」

 食べてみよう。

お友だちどうし
ご家族で
ぜひご参加ください

「お腹大満足！4種の Pasta & サラダ・スイーツ」

6/27 (月)

14:00~16:00

会場

京葉ガスショールーム
My Leafs 柏の葉

柏市若柴175 (ららぽーと柏の葉 北館3階)



 おいしさを体感しよう。

「生活クラブの新感覚体験型お料理会♪」

- ◆生産者のおはなし
 - ◆食べくらべコーナー「素材の違いって？」
 - ◆4種の Pasta を作ってわいわい食べよう！
- エプロン、ふきん、筆記用具をご用意ください
* 託児あります (託児のご予約をされる方は 6/20 (月) までに申し込みを
お願いいたします)

参加費
500円

生活クラブのこと、知ってほしいから…
今回限りの特典つき！

その1 参加者にはミニサンプルをプレゼント。

その2 当日生活クラブに加入された方には生活クラブイチョシの4品をプレゼント (豚肉ロススライス・ポークウィンナー・鶏卵 10個・ホットケーキミックス) さらに参加費キャッシュバック！

お申込み・お問い合わせは

生活クラブ生活協同組合 センター柏

☎ 04-7134-3801 (遠藤・三宅)

(平日 9:00~12:00、13:00~17:00)

つくったひとに会ってみよう♪ おいしい発見!!ワークショップ

おいしい4種のパスタ作りと食べくらべ

今回のイベント先生・ニューオークボのこと。

生活クラブの生産者、㈱ニューオークボのパスタは、高品質なカナダ産のデュラムセモリナ100%を使用しイタリア伝統の手打式製法の麺を低温で72~100時間もかけて乾燥させて作られる、まさに「世界一のパスタ」。

「壁の穴」や「オリーブの木」など有名店でも使われています。

生活クラブとのお付き合いは1977年から。現在は生活クラブのプライベートブランド「スパゲティ(1.8ミリ)」「スパゲティ(1.6ミリ)」「スクリューマカロニ」を作っています。パスタの魅力やソースとの相性など、生産者直伝、お話を聞きながらみんなで作って味わいましょう。



主催者 生活クラブ のこと。



生活クラブ は子どもたちのことをいちばんに考え

「食品添加物」や「放射能」など、厳しい自主基準をクリアした国産食材を中心に扱う生協。そんなわたしたちのイベントは、おいしい、楽しい発見がいっぱい!

特に子育て中のママに参加してもらいたい! そのワケは…

味覚は子どものうちに決まると言われています。お子さんには添加物でごまかしていない素材本来の味を知って欲しい。そして、健康、環境に優しい、素性の確かなものを食べてもらいたいのです。

お子様連れでもお気軽にご参加ください

◆生後4ヶ月のお子さんより生活クラブの託児をご利用いただけます。

*託児料金は、生活クラブ組合員と、生活クラブイベント初参加の方に限り無料です。それ以外の方はお子様おひとり500円(今回限りの特別料金)、当日生活クラブ加入で無料となります。

*要事前予約。月齢、アレルギーの有無などをおうかがいします。

生活クラブってどんな生協?
気になったら…

生活クラブ 無料 で検索

イベントに参加してみようかな
と思ったら…

右のQRコードから or お電話で



主催・お申込み・お問い合わせ

生活クラブ生協センター柏 (担当: 遠藤・三宅)

☎04-7134-3801

サステイナブルなひと、
生活クラブ