

オリーブの 新漬けセミナー

2014

OLIVE SEMINAR

Powerdio Club
TAKAYAMA-MAEBASHI-MADRID

摘みたてのグリーンオリーブの果実を
使ったシンプルな塩味で食べ易い
新漬けの作り方と、スペインの家庭で作られている
ちょっと上級なアレンジ方法をご紹介します。

日時：

10月13日（月・祝）

11：00～12：30（終了時間は多少前後します）

参加費：1,500円（税別）

定員：15名（※事前予約制）

場所：パワジオ倶楽部・前橋

群馬県前橋市江田町277

【ご予約・お問合せ先】

パワジオ倶楽部・前橋



027-254-3388

10:00～19:00

火曜定休