

【親子でロースイーツLesson】

親子でRAWドーナツを作ってみませんか？
材料はほぼオーガニック。
自然の食材を使い植物の恵みを丸々いただく
ドーナツを楽しく作って、最高の春分の日にしましょう🌸

〈日時〉
2023年3月21日(火・祝)
①10:30～ ②14:00～
完全予約制。各回先着4組様限定です。
(大人1名、子ども1名の親子1組)
※小学生以上のお子様
所要時間：1時間半～2時間



〈参加費〉
親子1組：¥6500(税込)
※参加費は当日お支払いいただきます。
(現金のみ)

作ったドーナツとレシピ、
RAWチョコレート、RAWキャラメルの
お持ち帰り付き♡

〈場所〉
トーヨーキッチンスタイル米子ショールーム
米子市新開7-2-8
TEL 0859-35-9800 [水曜・木曜定休]

ロースイーツクリエイター認定講師、
キッズ食育トレーナーの
さとう えみさんによる、ロースイーツレッスン。
ロースイーツは、卵や砂糖小麦粉、乳製品を使わず、
焼かないので簡単、安全にでき、酵素を丸ごと食べる
体に優しい見た目も最高なスイーツ。
オートミールって何？など、学習を交えながら、
オートミールを使ったRAWドーナツを作りましょう♪



〈プロフィール〉
「Maison Emily」 さとう えみさん

ロースイーツクリエイター認定講師
日本キッズ食育協会認定キッズ食育トレーナー
山陰初！山陰唯一の青空キッチン鳥取米子スクール主宰
教育機関でも活躍中！
Instagram : @maison_emily @kidsshokuiku_emilink