

「腸内美人」 ケータリングサービス



国内唯一の発酵食専門 ケータリングサービス

消化負担が少なくヘルシーな発酵食でイベントやパーティはいかがでしょうか。一切の添加物や砂糖を使わず、生きた微生物さん達の分解によりつくり出される天然の食味。自家醸造の甘酒やひしお等を用いて素材力をさらに高めます。消化器の負担を軽減し、免疫力を調える「腸内美人」料理で暮らしに彩りを添えさせていただきます。

※写真はイメージです

☆ 麴のオードブル ☆

M : 4500円～ L : 7500円～

サイズアップごとに、一品あたりの量と品数が増えます。

**出張料理教室、食育研修など、多数実績有。
企業イベント、ホームパーティ【完全個別対応】**

■ 料理一例

- トマトとアスパラガスのエスニックグリル
- 小茄子と発酵挽肉のはさみ揚げ
- にんじんとキヌアの甘酒ラペ
- トウモロコシとおからのさっぱりサラダ
- 自家製ベーコンと豆腐のキッシュ...etc.)

※季節食材使用のため、内容は仕入れに準じます。

TEL : 070-5576-3040

埼玉野菜と発酵 糀まつり

(埼玉県北葛飾郡杉戸町堤根 4425-1 バラの家内)



<http://amazakepower.jp>