※イラストはイメージです。

坂口うららのミニレッスン
クリスマス特別企画

美作のおいしいイチゴと米粉で作る
クリスマスケーキ教室

● 丸ごと１台ケーキをお持ち帰りいただけます。 ●
（お申し込み１人分につき各１台）

日　時：１２月２２日（水）　１３：３０～

参加費：　お１人 3500 円（お子様連れも歓迎）

※材料費（生クリーム、イチゴ、小麦粉、米粉、卵、砂糖、バターなど）、
クリスマスオーナメント、持ち帰り用箱代を含みます。

内　容： クリスマスケーキの作り方実演講習と
手作りケーキをご自身でデコレーションしていただきます。
生クリームのショートケーキタイプ（6号サイズ・ホール）

場　所： 彩菜みまさか
大阪府箕面市彩都粟生南 1-16-18　TEL.(072) 729-3131

※**参加費は前払い制**となっております。彩菜みまさかのレジにてお支払い後、ご予約完了となります。
※12 月 19 日以降のキャンセル、またはご連絡無しのキャンセルの場合、返金はできませんのでご注意ください。

坂口うらら
料理研究家
料理教室ル・プラ・ド・ソレイユ主宰
（岡山県出身／大阪府在住）

女性向けの料理・生活雑誌、月刊「生活良好」を創刊し、編集長を務める
料理研究家・中根かおる氏に 4 年間師事
企画編集事務所クー・プランニングとして独立
雑誌編集および食品流通業、食品メーカー向けのレシピ提案、料理制作などを手がける

2005 年　料理教室　ル・プラ・ド・ソレイユを開設
2006 年　改めて料理留学のため渡仏
パリの料理学校リッツ・エスコフィエ（料理・上級コース）を首席で卒業
コルドンブルーの料理、製菓クラスなども受講　ホテル・リッツ内のレストランにて研修
フランス各地の地方料理やワイナリーを巡る旅の後、帰国

2008 年　食育インストラクター・プライマリー取得
世界各国の家庭料理を研究し、手軽に作れるレシピで指導