

omochabakoの お弁当

おしながき

黒米入りごはん
タンドリーチキン
ジューシーメンチ
オレンジキャロットラペ
カリフラワーのクミンマリネ
れんこんのバルサミコきんぴら
赤カブの浅漬け
さつまいものきんとん

などなど。

どの商品が使われているか
食べてお楽しみ♪

※仕入れの状況により内容が変更なる場合もございますので
予めご了承ください。写真はイメージです。

＼行楽シーズン目前／

omochabakoがおすすめる素材の味をひきたてる
オーガニック調味料を使ったお弁当をご紹介します。
フードクリエイターのomochabakoスタッフ考案の
<お家ですぐに作れる>簡単レシピとともに
見て、食べて、学べるワークショップです!



■日時：2018年3月18日（日）/19日（月） ※同一の内容となります
11:30～13:00

■定員：各回先着6名

■費用：お一人様 1,200円（税込）

参加特典

- ・ omochabakoオリジナルオーガニック調味料を使ったお弁当
- ・ お家で作れる簡単レシピ
- ・ オーガニックスパイスのサンプル
- ・ お買い物10%オフ券

お問い合わせは店頭、お電話、InstagramDMにて承ります。

omochabako自由が丘店 東京都世田谷区奥沢5-24-7GREENHILLS自由が丘1F
営業時間：11:00～20:00 TEL：03-6421-4021



omochabako.official



ランチとして
ご参加ください♪