

レシピ開発現場を再現?!

## “自然派ワイン×ガルバンゾー（ひよこ豆）

### 新メニュー披露&協会3周年記念パーティ”

日本グルテンフリーアドバイザー協会を設立して3年。

感謝の気持ちを込めて新レシピをお届けします。

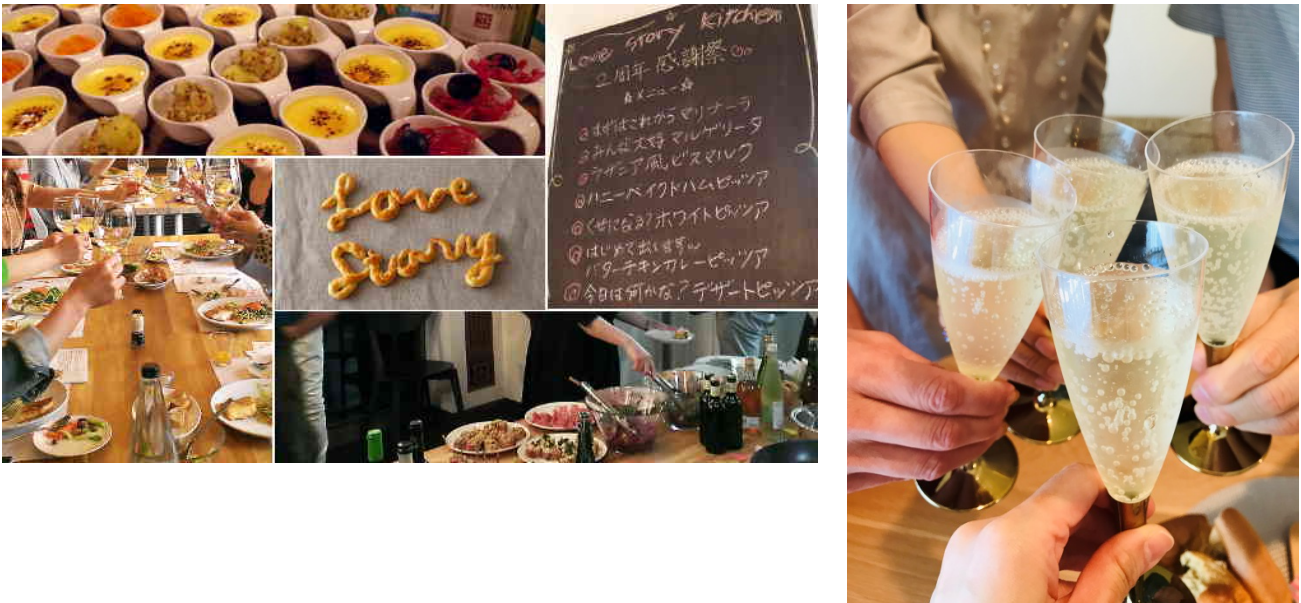
ガルバンゾー（ひよこ豆）を使ったまったく新しい感覚のレシピ。

ひよこ豆の粉、ペーストを原材料に、美味しくてワインにも合うレシピを提供。

当日、その場で新レシピのデモンストレーションもいたします。

パーティの場所は新宿御苑の近くにある「Love Story Kitchen」

ラグジュアリーな空間でのひとときをお楽しみください。



#### 《開催詳細》

- ◆ 日時 9月22日（日）12:15 OPEN ~15:00  
時間内お好きなときにお越しください。
- ◆ 場所 Love Story Kitchen（新宿御苑前駅より徒歩5分）  
<https://kitchen.lovestory.co.jp/access>
- ◆ 参加費用：お一人5,000円税込  
\*ペア割あり・・・お2人でご参加の場合、お一人4,500円税込

### 《主催》

日本グルテンフリーアドバイザー協会 (<http://www.glutenfreeadvisor.jp/>)

### 《食材・ワイン提供》

三幸食品株式会社

亀田産業株式会社 (<https://kamedasangyo.co.jp/>)

### 《お申込み・お問合せ》

一般社団法人日本グルテンフリーアドバイザー協会

info@glutenfreeadvisor.jp

お申込フォーム: <https://ws.formzu.net/fgen/S14156261/>

### 《亀田屋のこだわり自然派ワイン》

“豊かなライフスタイル”の提案を続ける亀田屋。(<https://kameda-ya.jp/>)

今回は亀田屋のラインナップの中でも特にお料理に合わせた選りすぐりのワインをご用意します。

### 《生活にプチ・グルテンフリーを》

日本グルテンフリーアドバイザー協会が提供する「グルテンフリー料理」

良質の素材を活かしてシンプルに。そして美味しい。

日常生活に自然に溶け込むグルテンフリーをご提案します。

