

コミュニティビジネス訪問記

地域の様々な課題やニーズを市民のアイデア・こだわり・熱意でつなぎ、ビジネス手法で解決していくのがコミュニティビジネスです。私たちは現在事業を展開している起業家、またビジネススタイルを目指している方々を訪問し、そのきっかけや苦労話など、お話を伺いました。その時の印象・感想など発信していきます。

Powered by
ベニシアさんの
四季の庭

2015
02-25

精進料理の魅力を伝えていきたい～世界が平和になることを願って！

ここは茅ヶ崎市内矢畑にあるコミュニティ農園「RIVENDEL」



rivendel.jp



当法人もたびたびお世話になっています。いつ来てもいい場所！！ここで月に3、4回、精進料理のお教室を開催している精進料理研究所代表の中園五月さんと園部曉美さんを訪問させていただきました。今、若い人たちの間で宿坊がブームになっているようです。精進料理が食べられる、国宝重文級の建築物や庭園が見られる、座禅や写経に参加できる、そして安く泊まれることも大きな魅力のようです。

曉美さんと五月さん、お二人はご姉妹ですごく明るくて仲良し、そのうえ個人的でおしゃれでファンタジーの世界から飛び出てきたよう！！昨年（2014年）、当法人が主催するワイワイまつりにご参加頂いたのが出会いのきっかけです。その時のメニューは「大豆の唐揚げ」、行列が出来ていましたね。大好評で売れました！

そのご姉妹いまやすっかり時の人です。2月10日に初となるレシピ本、精進料理を紹介した書籍「おばあちゃんの精進ごはん」が全国発売されました。

大人気で初版は完売してしまい現在増刷中！ また春ごろには翻訳されて世界40か国に電子発売になるとのこと。

・・・ファンタスティック！！fantastic・・・

もし世界からオファーがあったら・・・の質問に「絶対行く」ときっぱり曉美さん！自信に満ちた表情にこちらまでが元気になります。私もおふたりと同世代です。応援について力が入ってしまいます。ワイワイまつりの時に買おうと思いましたがあまりの素敵な表紙に、衝動買いしてしまいました。



さっそくラーメンをレシピ通り作ってみました。シンプルな調味料、簡単でこんなにおいしいラーメンが作れるなんて感激です。あっと言う間に出来上がりました。ごちそうさん・・・です。笑

おばあちゃんの精進ごはんは重たくなく手間がかかりません。

プロフィール



コミュニティB-PJ
(idsapochiga-cb) NPO

+ 読者になる

このブログについて

検索

記事を検索

リンク

はてなブログ

ブログをはじめる（無料）

お知らせ

最新記事

精進料理の魅力を伝えていきたい～世界が平和になることを願って！

～癒しの空間に集い、野草に親しむ-RIVENDELへGO! おとなの満足第2弾

★～人と人が繋がるコミュニティの場に～ 湘南野菜の美味しいフレッシュジュースを提供！！ JUICE CAFE & BAR TONY'S

★自然資源を活用し持続可能な方法で地域経済の活性化を目指す 「NPO 法人 湘南スタイル」

◆さがみはらコミュニティビジネスフォーラム2014 『人が集まる場をつくる・活かす・続ける！』

月別アーカイブ

▼ 2015 (1)
2015 / 2 (1)

▶ 2014 (5)

▶ 2013 (13)

カテゴリ

- ・訪問記 (10)
- ・コミュニティビジネス関連情報 (4)
- ・イベント情報 (3)
- ・レンタルスペース情報 (3)
- ・お知らせ (1)



精進料理を作り始めて17年というおふたり、最初は興味から始めて続けていくうちにどんどんハマっていった。精進料理が自分の身体に無理なく浸り込んでいったとおっしゃいます。現在は日常生活が当たり前のようになり、数年前から都内を中心に不定期で精進料理教室を開くようになり、現在は茅ヶ崎市内のコミュニティ農園「リベンデル」でも月に3、4回、料理教室を開くようになりました。

3年前の料理教室発見！

Japanese Shojin Ryori_おばあちゃんの精進ごはん

shojin ryori (Buddhist cuisine) fun session with good people. They just published Recipe book called おばあちゃんの精進ごはん so please check this out. Their Facebook page...




www.youtube.com

Japanese Shojin Ryori - YouTube

本日2/24(火)、リベンデルで精進料理のお教室が開催されました。今日は取材の日で後日、TBSあさチャンの「ちゃん知り」15分番組に出演されます。

あさチャン！ | TBSテレビ

2015年02月27日(金)放送「精進料理」：ちゃん知り_視聴者の皆さんが知りたい、視聴者の皆さんにお伝えしたいテーマを厳選、そこに隠される事実や背景に迫ります！



www.tbs.co.jp

www.tbs.co.jp



メニューは①酵素玄米 ②精進カキフライ ③ひじきの白和え ④あおさのスープ ⑤うどんのかりんとろ。受講者は8名、若いママさんが多いです。はじめて会ったとは思えない程、すぐに打ち解けて楽しい料理教室でした。これもご姉妹の存在が影響していることは言うまでもありません。コクやうまみもたっぷりですごく美味しかったですよ。自然の恵みに勝るものはないですね。



明るく、楽しく、簡単がご姉妹のモットー！



食べたいものを我慢するのではなく、食事の時間を楽しんでほしいと強調されています。ただ精進料理で使用しないのは肉や魚など殺生したものと、五葷(ネギ・にんにく・にら・らっきょう・あさつき)と酒類。これらの野菜は臭いや成分がきつく、陰性の気が強いのが特徴で、五臓に負担をかけてしまうそうです。

もう17年間食べていませんとおっしゃっていました。でも押し付けはしない、たとえ家族

にも・・・だって失礼になるでしょう・・・とおっしゃる。

今年の春ごろから精進料理を広めるための試食会を予定しています。また包丁の研ぎ方も予定しているようです。大変楽しみです。平成25年12月「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました！和食離れが進む中、日本人が長い間育んできた、すばらしい食文化の伝承も含め、この機会にぜひ精進料理の入り口から学んでみませんか？

一躍有名になったご姉妹ですが、最後に今後の未来像について伺いました。

「日常に無理なく精進料理を取り入れられるよう、精進料理の魅力を伝えていきたい。また悲しいことに無慈悲な事件が相ついでに昨今だが殺生しないことを基本とした精進料理を継続することで自然と身をもって生の大切さを感じ取ることが出来る。この思いが少しでも多くの人々に伝って世界が平和になることを願いたい」と・・・五月さんは語句に願いを込められた。

お話を伺い、自分がひとりで生きているのではなく、自然界のすべての物によって生かされている事を思い知り、食材にも陰陽があるように、世の中の陰陽を一つとして捉えていくことでバランスのとれた平和な世界が築けるのではないかと気づきをいただきました。食文化を継承するための責任というもの、これからどうやって果たしていくかということが課題のひとつとなるのでしょうか。

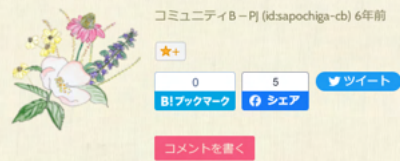
精進の心について著蔵寺「菩提心」寺報では次のように説かれています。

『仏教的には「仏さまの教えを一生懸命守ること」という意味を持っています。ですから、精進料理は、ただの菜食主義とは異なり、仏教の教え、特に「殺生」や「いのち」についてあらためて真剣に考え直すための料理なのです』 -著蔵寺「菩提心」寺報 (H15.3.21)より引用-

お汁粉、とっても美味しかったです。絶妙な甘みと塩加減、このお味は初めてです。晚美さん五月さんの心のこもったおもてなしに感謝申し上げます。ありがとうございます
た・・・合掌

お問合せ先 精進料理研究所 中国 ungaiarigatou@softbank.ne.jp

NPO法人NPOサポートちがさき 堀江貞子（記）



2014
10-19



～癒しの空間に集い、野草に親しむ～ RIVENDELへGO! おとなの遠足 第2弾

10/19（日）絶好の晴天の中、NPOサポートちがさきとRIVENDELさんの共催で「おとなの遠足」を開催しました。約1年半前初めてRIVENDELさんを訪問した時、住宅街にこんな自然あふれる農園があることに驚きいつかこの場所でみんなが集えたらいいなあ～と漠然と思っていました。

その日が実現できとっても嬉しいです！ Nさんの飛び入り参加もあり、熊澤さんファミリーも参加下さって子ども4人の賑やかなイベントとなりました。



さっそく、みんなで農園に出て野草探しです。熊澤さんが最初に紹介した植物はハーブのムラサキウスベニアオイ、通常マローと呼ばれています。ブルーの綺麗な色のお茶が楽しめますが今回の活用はその葉っぱ、尽かさずKさんがサボセンの花壇にあるね・・・笑

各々知っている葉草を採取し、これは何？ 大丈夫？ あれはなんですか？ あっ柿だ！ などワイワイ言いながら童心に返って楽しみました。





採取した野草は10種類ほど。熊澤さんのレクチャーが始まりました！野草茶はヨモギとスギナを煎っただけだそうです。

ヨモギは浄血作用があり、スギナはカルシウムや鉄など豊富なミネラルが含まれていて利尿作用があると言われています。癖が全くなく香ばしくとても美味しかったです。Uさん美味しそうに飲んでいますね。人参は春からず〜と土の中にあっただけで地中にいた時間が長いほど生命力が強いんですって。人参はお味噌で試食し葉っぱを天ぷらにしました。手作りのお味噌の美味しかったこと！甘くてコクがあるんです。ほかノビル、明日葉、たんぽぽ、サツマイモの葉、ユキノシタ、クローバーなど見ているだけで元気になります。

そして野草の天ぷら、味噌汁をみんなで作りしました。



ご飯を炊くのは男性陣、なんと釜戸だきです。小さなコックさんもお手伝い？



囲炉裏を囲んで食事できるなんてそうそうありませんね。アグラを挿いでごはんをもりもり食べているYちゃん、日本男児はこうでなくちゃね。Rちゃん、僕お肉4つも食べたと自慢げに言ったな。ママにごはん時にちよろちよろするんじゃない・・・と叱られながら・・・まあまあそんなに叱れるのも今だけです・・・などと談笑しながら、親子三代にわたる家族と近隣のおばさん、おじさんが集まったような昔の大家族のような食卓でした。この風景なかなか貴重ですね。

食事しながら熊澤さんから改めてRIVENDELの仕組みや、質問コーナーなど予定していたのですが、みんなの食べる風景を見ていたらそれで満足してしまいどこかに飛んでしまいました。





新米ごはん、お野菜たっぷりの味噌汁、野草の天ぷら、お漬物、菊の酢の物、春菊のサラダ、チャーシュー、カボチャそうめんとレンコンの酢の物、ポタージュボンナム、大根菜の漬物、野草茶、そしてビール、日本酒、ジュースがテーブルに並び、すべて完食！ご馳走様でした。

※ダシのいらぬ味噌汁、春菊のサラダ絶品でした。それには秘密があるんです。知りたい方はご一報を！

今日はすごく楽しくて、美味しく、気持ちのいい時間を皆さんと共有することが出来、感謝で一杯です。RIVENDELは垣根のないみんなが集える場所です。そして様々な試みの出来る場であることを再認識しました。見学も出来ます。詳細はHPからご覧ください。今日は大変お世話になりました。ありがとうございました。

写真は会員のYさんが提供下さいました。だからYさん写ってない。ごめんなさい。感謝しています。

.....



RIVENDEL

.....

NPO法人NPOサポートちがさき 堀江貞子（記） URL : <http://sapochiga-mirai.com/>

2014
04-08



★～人と人が繋がるコミュニティの場に～ 湘南野菜
の美味しいフレッシュジュースを提供！！
JUICE CAFE & BAR TONY'S

■ 訪問記

茅ヶ崎駅南口、高砂通りを海岸に向かって徒歩3分の所に長谷 享さんが経営するJUICE CAFE & BAR TONY'Sがあります。美味しいジュースが飲めるという噂を聞きつけ、さっそくメンバー2名で訪問させていただきました。



店内に入ると、すぐに私は、～気の流れ～を感じました。もうずーと前から知っていたような心地よい感覚です。そして店内入口には以前私たちが訪問させていただいた女農業道さんの自然栽培のお野菜を販売（金、土）無農薬・無肥料の丹精込めて作ったお野菜は一般スーパーでは手に入りません。

また壁面には市民主催のイベントのチラシが掲示されていて、コミュニティを感じさせます。





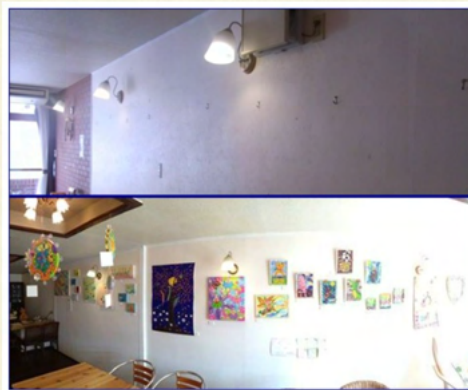
店内のインテリアも素敵です！BUNさんの手作りひょうたんライト。光の壁映りも抜群に良く、癒しの空間を作り上げています。販売も出来るようですよ。



併設する2階ギャラリーでは、絵画展、写真展など発表の場であるとともにお客様の目の保養にもなって癒されます。貸出料金は1日1000円とびっくりするお安さ！！また料理教室、演奏会など各種イベントも開催され多くのお客様で賑わっています。お子さま連れでも安心できるスペースも確保。細やかな気遣いを感じます。



～壁面のbefore and after～



昨年夏ごろには毎週土曜放送のフジテレビ、タカトシさん、温水さんが行くお昼のぶらり旅番組「ぶらぶらサタデー」という番組に出演され、一躍有名に！



オーナーの長谷さんはそれまでお勤めだった会社を退職され、まず向かったのは東日本大地震の被災地でした。そして放射能の被害について深く考えさせられ、身体に取り込んだ毒素を排出する食べ物は何かを考えるように・・・

そしてひとつのメニューとして、フレッシュジュースを提供しようと2012年にJUICE CAFE & BAR TONY'Sをオープンされました。朝摘みの湘南野菜に果物などブレンドしたジュースは砂糖など一切使用せずに自然の甘味を活かしています。

ランチにプラス200円で美味しい野菜のジュースがいただけます。「りんご+レモン」または「バナナ+豆乳」をベースとし、数種類の野菜の中から1つ選ぶようになっています。とろみ具合も絶妙でほんとに美味しく身体の細胞が喜んでる〜と実感します。今まで飲んだ中で一番美味しい！ホントですよ〜。

ランチも何種類かのプレートがあり、食材の陰陽にも気を配り丁寧に作られていて、野菜を重ねて煮ていくという「重ね煮」もお味噌汁やデザートにまで活かしお客様の健康を優先したアイデアいっぱいのメニューです。また玄米は解毒作用の効果があると言われていますが、玄米と白米両方から選べるよう配慮されています。調味料類にもかなり拘り、塩は伊勢の「岩戸の塩」を使用。このように長谷さんは人々の健康を考えたメニューをたくさん提供して下さっています。



今年から毎週水曜日と木曜日限定で7:00~10:00、「朝トニーズ」を開始！「みいちゃん朝ごはん」可愛いネーミングがいいですね。みいちゃんに会いたい(笑)



最後に長谷さんは将来の展望を次のように熱く語って下さいました。

「できれば古民家のような場で、循環型エコ生活、食料の自給、医療、自然療法、フリーエネルギーの活用など実践しながら「出会い」「発見」「表現」の場を創って行きたい。そして恩送り（頂いた恩を他の人に返していく）、与え合う社会づくり（奪い合いは良くない）を大切にしていきたい・・・」と。

現在、堤あたりに古民家を探されています。いい情報をご存じの方はご一報いただけたら幸いです。

とても優しい雰囲気の方で話しやすい長谷さん、実は秘めたエネルギーをお持ちとお察しいたします。お若く、常に前向きで「人を健康で笑顔にしたい」と・・・素晴らしいコンセプトです。古民家が確保できれば、大きな緑側のような存在として人々の心の拠りどころになるような場づくりが実現するよう応援して行きたいです。

今回、お話を伺って私ももう少し真剣に生きなければと反省するきっかけをいただきました。お忙しい中、お時間をとって下さった上に貴重なお話を伺うことが出来てうれしかったです。本当にありがとうございました。これからも末永くお付き合いのほどよろしくお願ひ申し上げます。

※諸事情により2014.12月末を持ちまして閉鎖になりました 茅ヶ崎市幸町24-13 JUICE CAFE & BAR TONY'S

0467-88-4505 <https://www.facebook.com/TonysJuice> E-mail:nagatani.t@gmail.com

NPO法人NPOサポートちがさき 堀江貞子（記） <http://www.sapochiga-mirai.com/>



コミュニティ B-Pj (idsapochiga-cb) 7年前



0

B!ブックマーク

0

シェア

ツイート

コメントを書く



★自然資源を活用し持続可能な方法で地域経済の活性化を目指す 「NPO法人 湘南スタイル」

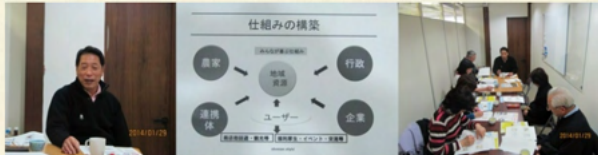
■ 訪問記

茅ヶ崎駅北口から徒歩5分、ワラシナビル（新栄町13番48号）5階に事務所を構える「NPO法人 湘南スタイル」さんをメンバー6名で訪問させていただきました。



代表の薬品孝久さんは生粋の経営者、湘南地域の自然資源を活用し持続可能な方法で地域経済の活性化を目指しています。社会貢献や人間関係の形成を基盤とする「持続可能な社会づくり」の実現に向け、参加者が、地域活性化活動と自己実現を共生させる研鑽の場として2005年6月にNPO法人を設立されました。「地域のためになるかどうか」「人のためになるかどうか」を行動の第一選択事項として活動されています。これまでの8年間、沢山の事業を実施されてきました。 <http://www.shonan-style.jp/>

私たちは時間以上にわたり薬品さんからビジネスを構築する仕組みを学ばせて頂きました。



湘南スタイルが考えるコミュニティビジネスはまずみんながよるこぶ仕組みでなければならない。世の中「人間関係が第一」「ファンを作る」「理念・哲学経営」「社会貢献活動が事業構造」そして「Give社会」。このGiveを「与える」という考えから「もらっていただく」という発想に転換して「もらいあう社会づくり」が必要、ひたすら与え続けていくと必ずいつか返ってくるというお話はジーンと来て、私生活においても謙虚な心が持ち続けられるよう肝に銘じました。

そしてビジネススキームを創るには社会を構成している行政、産業省、コミュニティを融合させた相互扶助、相互協力が必要。どうしたら売れるかではなく、どうしたら人は買うか、まず現状把握する（同じ土俵に立つ）。

現在進行中のプロジェクト「災害備蓄米食糧おかゆ」「湘南みかんの木オーナーシップ」新しく始まった「貸し農園」など食と農、地産地消を基盤に展開。そしてこれらのプログラムには「ひと・もの・こと」がすべて入っています。

ひと=農家（先生）、もの=加工品、農産物、農地、農機具など、こと=体験教室（田んぼ塾、はたけ塾、みかんのパートナーシップ）



これまでに人蔘焼酎（さん）、おかゆ、まるごとみかんアイスクリーム、青摘みドレッシング、みかんジャムなど数々の商品を開発されてきました。





余談ですが昨年暮れに孫が、普段まったく口にしないおかわゆを茶碗いっぱい平らげた。これにはママもびっくり！ならばとおみやげにあげたら、我が家の在庫がなくなってしまった。さてどこに行けば買えるのだろうか。これはおかわゆに限らずずっと疑問に思っていました。その仕組みを次のようにお話下さいました。

ービジネスで大切なことは在庫を持たないこと。販路が決まってから製造する。その仕組みを創ることー

今後はO.Lが喜ぶ「湘南あさがゆセット」の開発、障害者の就労も視野に入れた6次産業化「農産物加工工場の建設」を2014年4月に平塚にある進和学園内に開設予定です。今度はどんなものが商品化されるのか楽しみですね。また新しいスタイルの貸し農園(ふれあい畑塾)が秋園を舞台にはじまります。(限定10区画募集、1区画約33㎡)

湘南スタイルさんは社会的課題や要請に対して、ご自身の手腕、会員の能力・強みを積極的に引き出し解決にあたる湘南地区にとってはなくてはならない飛びぬけた存在ですが、今後も幅広いネットワークと優秀な人材を活かし、さらに事業が拡大・展開されていくことは言うまでもありませんね。長い経験から培って得た人間関係と知識、薬品さんのお話は説得力があり、出席者はみな感激しました・・・

途中、まるごとみかんアイスクリームをご馳走になりました。ほっぺが落ちそうな位美味しかった。一物全体食は栄養のバランスが良く、美味しさ倍増です。



また青搾みドレッシングをおみやげにいただき、家で、湯豆腐にかけたりオイルをプラスしてサラダに入れたり鰯のお刺身にかけ、薬味をたっぷり添えていただくと絶品です。今までほとんど使われなかった搾みかんや規格外みかんに光をあてそれを有効利用しようと考えたそうです。



お忙しい中、大勢でお邪魔させていただき、講義までして下さい本当にありがとうございました。貴重な時間を持たせていただくことが出来ました。今後も湘南スタイルさんのますますのご発展を切に願っております。

※現在湘南スタイルさんは子育ても一段落した女性を募集されています。活動のコンセプトを大切にし価値観を共に出来る人、女性に入って頂くことで、新しい発想が生まれ、販路も広がる、広報の方法も変わってくるのではないかと期待を持っています。報酬もあります。詳細は湘南スタイルにお問い合わせください。

神奈川県茅ヶ崎市新栄町13-48 フラシナビル5F NPO法人湘南スタイル 0467-86-9200 info@shonan-style.jp

<http://www.shonan-style.jp/>

NPO法人NPOサポートちがさき 堀江貞子(記) <http://www.sapochiga-mirai.com/>



コミュニティB-PJ (dsapochiga-cb) 7年前



0

B!ブックマーク

0

シェア

ツイート

コメントを書く

2014
01-27



**◆さがみはらコミュニティビジネスフォーラム2014
『人が集まる場をつくる・活かす・続ける!』**

◆ コミュニティビジネス関連情報

◆ コミュニティビジネスフォーラム2014 ◆

『人が集まる場をつくる・活かす・続ける!』

～起業アイデアを実現するために～

本フォーラムでは、アイデアを実現するためのポイントを聞く基調講演や、起業講座に集まったアイデアや事業を紹介します。

相模原を笑顔あふれるまちになるよう、みなさんの参加・応援をお待ちしています。

日 時：平成26年2月15日（土）13:30～16:30(受付13:00～)

会 場：相模原市立環境情報センター 学習室

内 容：

【基調講演】

『起業アイデアを実現するために!!』

〈講師〉有村コンサルティングオフィス 有村 知里氏

【市内事例紹介】

相模原のコミュニティ・スペースの事例を紹介します。

【先輩事例】

起業に向けて準備を動めている事例を紹介します。（2事例）

【アイデア発表】

実現したい夢・起業のアイデアを紹介します。

〈コメンテーター〉

有村コンサルティングオフィス 有村 知里氏

Natural Essay 久保 均氏

参加費：無料（交流会参加費 300円）

定 員：50名（申込順）

詳細は、ホームページでも、ご紹介します。<http://sagamihara-cb.ssz.or.jp/>



コミュニティB-Pj (idsapochiga-cb) 7年前

★+

0

B!ブックマーク

0

シェア

ツイート

コメントを書く

2014
01-08



◆湘南藤沢CBネットワーク 2013年度事例発表会～ 地域力を支える人たち～

■ ・コミュニティビジネス関連情報

コミュニティビジネス支援事業「湘南藤沢CBネットワーク 2013年度事例発表会」

～地域力を支える人たち～

本発表会は湘南藤沢の地域資源を活用し、地域問題の解決に寄与している様々なコミュニティビジネスの実施組織のみなさんに事業内容を紹介していただく事例発表会です。多くの方にコミュニティビジネスを知っていただくと同時に、実施組織同士の連携やマッチング、ネットワーク作りも目指します。

◆日 時：平成26年3月8日（土） 14:30～17:00（14:00受付開始）
※終了後、17:15より交流会があります ◆場 所：藤沢産業センター 6階研修室3

◆参加費：無料（申込先着順）

◆定 員：40名

◆内 容：藤沢地域で活動しているコミュニティビジネス実施団体の実践者、ご本人より事業紹介をします。また、後半では「ネルディスカッションを開催し、「地域力を支える人たち（仮題）」をテーマに行政、支援組織、実施団体、そして会場内を含めた意見交換を行います。また、基調講演では30年以上にわたり地域に密着し、様々な地域ビジネスの発展を支える地域情報紙、御タウンニュース 藤沢支社長 高橋 準治氏をお迎え致します。事業経緯から現状、そして今後の構想までご講演をいただきます。

詳細は湘南藤沢CBネットワークのホームページをご覧ください<http://cbnet.city.fujisawa.jp/?p=731>



コミュニティB-Pj (idsapochiga-cb) 7年前

★+

0

B!ブックマーク

0

シェア

ツイート

コメントを書く

2013
12-20



★やりたいことを形にするワーク「分野別編」募集中！ mama's cafe joy

■ イベント情報

訪問記でもご紹介いたしました辻堂でママさん向けピラティス&親子カフェを運営されているmama's cafe joyさんの企画--やりたいことを形にするワーク「分野別編」--を開催されま
す。参加者を募集中です。

【日時】 ●2014年1月11日（土）ネットショップ・物販系 ●2014年2月1日
（土）お教室・サロン系 ●2014年3月1日（土）カフェ系

【時間】 各11:30~14:00

【費用】 4,500円（事前ヒアリング、当日のランチ・ドリンク、メールフォロー込）

各4名様（開催3日前まで受付） *お子様の同伴可能。 *定員になり次第締め切り

詳細はホームページ↓でご確認いただくか直接お問い合わせください。

http://cgi.geocities.jp/mama_life_joy/workshoplist201401.html

TEL 0466-52-5832

e-mail info@mama-joy.com



コミュニティB-Pj (idsapochiga-cb) 7年前



0

B!ブックマーク

0

シェア

ツイート

コメントを書く

次のページ

■ コミュニティビジネス訪問記

Powered by Hatena Blog | ブログを報告する

イラスト: ベニシア・スタンリー・スミス
タイトルロゴマーク: ベニシア四季の庭製作委員会2013