

天然酵母パン・マフィンと 石窯ピッツァとスパイスカレーの日

7月4日(日) 11:00~15:00 ◆事前予約は各店舗まで

多治見市笠原町のモザイクタイルミュージアム前広場で、手づくりの「おいしい」を集めた3店舗コラボのテイクアウト販売会を行います。



粉のアトリエ コナリエ

卵・乳製品など動物性素材を使わず、国産小麦を使ったやさしい味わいの天然酵母パン、マフィン、ベジバーガーを販売します。



薪窯料理ひげどんぐり

自分たちで育てた野菜を中心に「おいしくて身体にいいもの」をテーマにした手づくりの焼き立てピッツァを販売します。



Spice Life dâna

スパイスライフダーナ

オリジナルでブレンドしたスパイスを使ったカラダに優しくココロがよろこぶココナッツミルクベースのスリランカカレーを販売します。



問い合わせ
粉のアトリエ コナリエ konalier.com
konalier111@gmail.com
TEL.090-4232-5066

開催場所
モザイクタイルミュージアム前広場
岐阜県多治見市笠原町 2081-1

天然酵母パン・マフィンと 石窯ピッツァとスパイスカレーの日

7月4日(日) 11:00~15:00 ◆事前予約は各店舗まで

多治見市笠原町のモザイクタイルミュージアム前広場で、手づくりの「おいしい」を集めた3店舗コラボのテイクアウト販売会を行います。



粉のアトリエ コナリエ

卵・乳製品など動物性素材を使わず、国産小麦を使ったやさしい味わいの天然酵母パン、マフィン、ベジバーガーを販売します。



薪窯料理ひげどんぐり

自分たちで育てた野菜を中心に「おいしくて身体にいいもの」をテーマにした手づくりの焼き立てピッツァを販売します。



Spice Life dâna

スパイスライフダーナ

オリジナルでブレンドしたスパイスを使ったカラダに優しくココロがよろこぶココナッツミルクベースのスリランカカレーを販売します。



問い合わせ
粉のアトリエ コナリエ konalier.com
konalier111@gmail.com
TEL.090-4232-5066

開催場所
モザイクタイルミュージアム前広場
岐阜県多治見市笠原町 2081-1

天然酵母パン・マフィンと 石窯ピッツァとスパイスカレーの日

7月4日(日) 11:00~15:00 ◆事前予約は各店舗まで

多治見市笠原町のモザイクタイルミュージアム前広場で、手づくりの「おいしい」を集めた3店舗コラボのテイクアウト販売会を行います。



粉のアトリエ コナリエ

卵・乳製品など動物性素材を使わず、国産小麦を使ったやさしい味わいの天然酵母パン、マフィン、ベジバーガーを販売します。



薪窯料理ひげどんぐり

自分たちで育てた野菜を中心に「おいしくて身体にいいもの」をテーマにした手づくりの焼き立てピッツァを販売します。



Spice Life dâna

スパイスライフダーナ

オリジナルでブレンドしたスパイスを使ったカラダに優しくココロがよろこぶココナッツミルクベースのスリランカカレーを販売します。



問い合わせ
粉のアトリエ コナリエ konalier.com
konalier111@gmail.com
TEL.090-4232-5066

開催場所
モザイクタイルミュージアム前広場
岐阜県多治見市笠原町 2081-1

天然酵母パン・マフィンと 石窯ピッツァとスパイスカレーの日

7月4日(日) 11:00~15:00 ◆事前予約は各店舗まで

多治見市笠原町のモザイクタイルミュージアム前広場で、手づくりの「おいしい」を集めた3店舗コラボのテイクアウト販売会を行います。



粉のアトリエ コナリエ

卵・乳製品など動物性素材を使わず、国産小麦を使ったやさしい味わいの天然酵母パン、マフィン、ベジバーガーを販売します。



薪窯料理ひげどんぐり

自分たちで育てた野菜を中心に「おいしくて身体にいいもの」をテーマにした手づくりの焼き立てピッツァを販売します。



Spice Life dâna

スパイスライフダーナ

オリジナルでブレンドしたスパイスを使ったカラダに優しくココロがよろこぶココナッツミルクベースのスリランカカレーを販売します。



問い合わせ
粉のアトリエ コナリエ konalier.com
konalier111@gmail.com
TEL.090-4232-5066

開催場所
モザイクタイルミュージアム前広場
岐阜県多治見市笠原町 2081-1