

Let's Cooking!



コオロギレシピクッキング

自分で作って味わってみよう！

『クリケクリーム～ティラミス風～』



2025

6/22 日 15:00～18:00

予約開始

6/12

MichiCafe

東京都多摩市関戸6丁目6-16 ニュースカイ桜ヶ丘B1

主催者:高野苗 (コオロギレシピを研究しています)

定員 約12名 (小学3年生以下は保護者同伴でご参加くださいませ)

参加費 1000円

持ち物 エプロン、三角巾、タオル



FUTURNAUT (株)さんの
国産コオロギパウダーを使います♡

ご試食あり！

ドリンク付き！



火や包丁なしで
作れます♡



ご参加、
お待ちしております♡

コオロギの
おいしさ発見！

ご予約・詳細はこちら



- ※ コオロギパウダーはエビやカニに似た成分を含みます。
食物アレルギーに懸念のあられる方は、ご利用をお控え下さいませ。
- ※ 写真、イラストはイメージです。