

おもてなしの

茶碗蒸し

和食のプロから学ぶ



【日時】2017年

12月5日(火) 9:30~12:00

【場所】この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 宮城県栗原市志波姫沼崎南沖452)

ひと手間かけて、 おいしい茶碗蒸し♪

早いもので、今年もあと1カ月。すぐにお正月がやってきます。

正月料理に欠かせない料理の一つ「茶碗蒸し」。自分で食べるのはもちろん、お客様へのおもてなし料理としてもピッタリな作り方を学びます。

会席料理 丸勝の阿部 朗 料理長が、プロのワザを伝授します。

● 森林の恵み♪ ●

今回、茶碗蒸しの材料に使う栗原市産の「ぎんなん」と「しいたけ」は、「特用林産物」と言います。

「特用林産物」とは、森林や原野を起源とする様々な生産物のこと。きのこや山菜、樹実などの食料をはじめ、一般の木材以外の竹材、桐材、木炭などが含まれます。聞きなれない用語ですが、実は身近にたくさんありますね。



●開催5日前以降にキャンセルした場合、参加費相当のキャンセル料をいただく場合があります。あらかじめご了承ください。

●お子様と一緒に参加する場合、あらかじめ御連絡ください。

【参加費】2,500円

【定員】12人(最少催行人員6人)

【申込締切】定員になり次第締切

【服装・持ち物】

- 料理ができる服装 エプロン
- 三角巾(またはバンダナ、手ぬぐい)
- 茶碗蒸し食器4~5個と食器を持ち帰る入れ物

【その他】自分で作った茶碗蒸し4~5個をお持ち帰り



<< 申込・問い合わせ先 >>



一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

Tel/Fax 0228-24-8588

Email kurihara.tn@gmail.com URL http://ktnpr.com/

FB https://www.facebook.com/kuriharatourism



<< 主管 >>

創業昭和32年

会席料理 丸勝

四代目 阿部 朗



GOOD DESIGN