

# レストランテ厨

095-865-9798 11:30~14:00、17:30~21:00 毎週水曜、第一日曜休

## ゆうこうスイーツフェスタに参加中

長崎伝統柑橘の“ゆうこう”を使った様々なオリジナルスイーツに参加各店で楽しめる企画に参加しています。当店では「ゆうこうのキャンノーリ」をデザートとしてご提供いたします。コクのあるチーズ+さわやかな酸味がアクセント。後をひく美味しさをお楽しみください。



川原シェフ



写真はイメージ

吾妻町の岩崎さんの有機野菜、江迎町の林さんの味菜自然豚などシェフ自ら県内各地の生産者の元へ足を運び、選んだこだわりの食材で、創作イタリアンをご提供いたします。



### ランチメニュー 一例

金額は税別

- ・大地のサラダdeランチ(写真) …… ¥1,150
- ・プチオードブル付パスタランチ …… ¥1,300
- ・週替ランチプレート …… ¥1,350
- ・ぜいたくランチコース …… ¥3,000



# kuriyaの家

095-856-8101 10:30~17:30

## 自由につくれるオリジナルキッチン

家ごとに我が家の味があるように、住まい手ごとに我が家の台所があります。kuriyaの台所は特注の家具。お好みのイメージ・サイズ・素材・使い勝手に合わせてオーダー制作ができます。お使いの道具や家電、食器に合わせて自由に設計できるので、きっちり仕舞えて、無駄なく使える理想の台所になります。



kuriyaの家は、みんなが集うキッチンを中心とした心地よい住空間をご提案しています。仕上げの質感や素材を大切に、シンプルで肌触りの良い空間は、住まい手に寄り添う一生ものです。新築・リノベーション・キッチンをはじめ、お家のお困り事はお気軽にご相談ください。



- モデルルーム・モデルハウス見学は随時受付中(予約制)
- 施工例などはHP・fb・igをチェック! 「kuriyaの家」で検索



おかげさまで10周年

# kuriya

## kuriyaはチョープログがお届けする暮らしのブランドです

「台所からはじまるささやかな日常の幸せ」をテーマに、料理道具・生活用品を販売するセレクトショップ。出産祝、引出物などオリジナルギフトも承ります。また、食にこだわった料理教室や女性のためのワークショップを毎月開催。創作イタリアンの店、オリジナルキッチン、ガス器具の販売・リースなど、豊かな暮らしの提案も行っています。

## kuriyaの最新情報はここから

[kuriya](#)

- 📌 ブ ロ グ → <http://www.chopro.co.jp/kuriya/blog/>
- 📘 フェイスブック → 料理道具・料理教室kuriya で検索
- 📷 インスタグラム → アカウントは kuriya\_insta
- 📻 ラ ジ オ → FM長崎 毎週金曜日13:30~「kuriyaのある暮らし」

### kuriyaメール会員募集

料理教室、イベントのお知らせ、お誕生月の特典もあり店頭、kuriyaのホームページからもお申し込みできます



**本店**  
長与町高田郷62-1 095-856-8101  
10:30~17:30  
毎週水曜・第一日曜・月末休



**レストランテ厨**  
長与町高田郷62-1 095-865-9798  
11:30~14:00、17:30~21:00  
毎週水曜、第一日曜休

**大村店**  
大村市水主町2-971 0957-27-3171  
10:30~17:30  
毎週水曜・第一日曜・月末休

# kuriya

n e w s

# 1

2018

おすすめ道具の紹介  
フェア、イベント  
料理教室、ワークショップ  
お得な情報いろいろ



1月のテーマ

kuriya the standard~伝えたいもの、変わらないこと~



2018年、多くの方に支えられて、kuriyaは10周年を迎えます。そこで、私たちが日頃おすすめしている道具との出会いやそれぞれの良さ、特徴を改めてご紹介いたします。もうすでに皆さまの暮らしの中に寄り添っているもの、これから出会うものもあるかもしれません。これまでもこれからも、「変わらず良いもの」をお伝えしたい。10年目のkuriyaに、ぜひ遊びにいらしてください。

おすすめ商品

八戸市階上の南部箒



材料の箒もろこしの栽培から、縄文のスピリットを感じさせる芸術性豊かなデザインまでがすべて手作業。南部箒の特徴でもある細かい縮れがホコリを掻きだしてくれ、埃やチリをしっかりととってくれます。その素朴な佇まいは、お部屋にそのまま置いておいてもいじりません。全国的には品薄状態という南部箒。ぜひ店頭で手にとってご覧ください。

新品入荷

工房アイザワの銅鍋いろいろ



職人が鎚で叩きあげるといった、実直な手しごとによる銅製品は、いつまでも眺めたくなるほどの美しさ。銅鍋の特徴はなんと言っても熱伝導の良さ。食材のもつ旨味を引出し、煮込みなどの長時間の調理にぴったり。水も驚くほど早く沸騰します。お手入れ次第で長く使える一生ものとなり、使いこむほどに愛着もわきそうです。

月イチマルシェ

田中山自然農園のやさい販売

1/28(日)10時半~ 本店入口付近



今年も南島原市深江町から、肥料や農薬不使用の自然農法で栽培された美味しい野菜をお届けします。生産者の方と調理法や保存法をお話ししながら選べるので楽しいですよ。

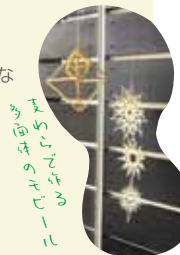
from大村店

新年明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。2018年の大村店では

- ★おやつマルシェ
- ★フィンランドの伝統的な装飾品「ヒンメリ」のワークショップ
- ★野菜農家×イタリアンの料理教室

など、お客さまに楽しんでいただける新しいお教室やイベントを計画中です。どうぞお楽しみに！ 皆さまのご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。

※大村店:Figures pain marche(フィグパン マルシェ)は、1月はお休みです。詳しくは大村店スタッフまで。



1月 ●本店イベント ●大村店イベント ●店休日

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

本店

1/19(金)10:30~

「カナさんの冬のおもてなしレシピ」■  
服部 カナ 先生 3,800円(税別) 15名  
・熱々スフレ ・簡単ラザニア  
・スフレ グラッセ 赤い実のソース  
\*ソースをテーマに「ベシヤメルソース(ホワイトソース)」、「トマトソース」、「ラグーソース(ミートソース)」、「赤い実のソース」を作って、熱々のお料理とデザートを作ります。

1/28(日)13:00~

「女性のための東洋医学講座~体質改善教室②お灸と耳ツボで冷えとりダイエット~」■  
川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師) 3,000円(税別) 10名  
\*今年こそは改善したい「冷感性」と「ダイエット」に特化した教室の開催致します。お正月大りと寒い冬の冷感性に、これを機会にサヨナラしましょう。

毎週月曜日(1/8、15、22、29)19:00~

「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」■  
Shizuka 先生(作業療法士) 2,000円(税込)  
※お申し込みは直接先生まで → shizuka630london@yahoo.co.jp

1/18(木)10:30~「ママのための食育塾」■

谷川 千夏 先生 3,000円(税別)  
※お申し込みは直接先生まで → 090-8288-7606 別途入金会あり

1/20(土)10:30~

キラッククラブ ガスコンロ体験レッスン  
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください

大村店

1/20(土)10:30~

「新春茶会~一期一会のお茶~」■  
山下 ケイト 先生(川風堂) 3,000円(税別) 8名 ※予定終了時間13時  
\*ケイトさんおすすめの3種の台湾茶をいただきながら、お茶の持つ奥深さを五感を通じゆったりと感じるお茶会です。  
※台湾茶、お茶菓子付き  
※茶葉のお持ち帰りあり

1/11(木)10:30~

「子育てサロン”ぐるんぱキッズ”」■  
中川 希 先生 500円(税別)  
6組(10カ月以上の親子)  
・季節の製作あそび・ふれあいあそび・絵本の読み聞かせ

1/25(木)10:30~

「子育てサロン”ぐるんぱベビー”」■  
中川 希 先生 500円(税別)  
6組(1歳までの赤ちゃん親子)  
・ベビーマッサージ・手あそび&うた・絵本の読み聞かせ

1/26(金)10:30~

キラッククラブ ガスコンロ体験レッスン  
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください

お教室レポート



12月に本店開催の「お片づけ」の講座は年末の大掃除の手順と心構えあれこれ。先生たちの実践的なアドバイス、お悩み相談では、家族で大掃除に巻き込む操作方法まで(!)。クリスマス仕様のテーブルコーデ&スイーツも素敵でした。

人が生を受け、一生を終えるまでの間、一体どのくらいの食事を摂ると思いますか？

2歳までに「日三食」の習慣が付き、3歳から80歳までの寿命として78年間の食事の回数は実に8万5千回にも及びます。これは人間の営みを睡眠、仕事、食事にかける時間で表わすと、睡眠が全体の3分の1を占め25年間、仕事(勉強なども含む)に45年間、残りの10年間を食事に費やすこととなります。数字で示されると改めて、食事という行為が人の人生に大きく関わっていることがわかります。

現代は飽食の時代、「食」はあって当然の存在になり、とすれば自分は今、何を口にしていてか無関心で何も意識しないで食べているのが実情です。

kuriyaでは、2012年から「ながさき味覚教室」を立ち上げ、食からあらゆる意識・感覚を目覚めさせる機会を提供し、人間に備わっている五感を鍛え、感性を研ぎ澄ませる教室を開催してきました。この活動は、食べること・食べるもの・食べ方という日常の行為を意識し、そこから想像力やコミュニケーション能力を養わせ、未来を担う子供たちに豊かな感性と健康な生活に繋がることを目的としています。

毎日の食事の際、皆さんは何を食べて食べ物を口に入れてますか。

kuriya the standard

伝えたいもの  
変わらないこと

- 食べるということ① -

2月の料理教室・各講座 ※内容変更の場合あり。※2月のご予約は1月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

- (本) 5日(月)「バレンタインにむけて~小麦天然酵母100%で作るパン~」山口 はるか 先生  
6日(火)「プロが教えるお家お片づけ術」村里 法子 先生・入口 李華 先生(生活空間アドバイザー)  
11日(日)「崔さんの水餃子作り」崔 万清 先生(餃子菜館 万徳 店主)  
(大) 18日(日)「糸島(ミツル醤油)しょうゆ作り教室」城 慶典先生(ミツル醤油醸造元4代目)  
23日(金)「季節の和食~春の献立~」中村 史子 先生
- (大) 8日(木)「子育てサロン”ぐるんぱキッズ”」中川 希 先生  
9日(金)「麴香さんの味噌作り教室~五種の麴を使った合わせ味噌~」樋口 あや 先生  
13日(火)「アルムロードコーヒー~ハートのラテアート教室~」平田 采 先生  
(大) 19日(月)「家庭でも作れるベトナム料理 その③」土井 慎二先生(KARATE CHOP店主)  
22日(木)「子育てサロン”ぐるんぱベビー”」中川 希 先生

お申込みは、お電話、HP、店頭で。TEL:095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店)  
※お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。  
※3日前からキャンセル料が発生いたします。予めご了承ください。

※内容は変更になる場合があります。ワークショップはkuriyaポイント付与の対象外とさせていただきます。