

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

地元長崎で獲れた魚介を召し上がれ

橘湾で主にカタクチイワシを漁獲、加工している雲仙市南串山町の「天洋丸」様より、大きなヒラメが届きました！ レストランテ厨では、地元長崎の素材のおいしさが最大限に引き出すようなひと皿を日々ご提供しています。さて、どう料理しようか…と考えていると、ぱっちり目があつたような…よし、アンティパストやメインのお魚料理で！ ぜひお店でご賞味ください。



※入荷状況によってはご提供できない場合もあります。

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
- ・ぜひたくランチコース …… ¥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 検索

- 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



<GWの定休日>

kuriya本店・大村店:4/30(月・振)、5/2(水)~4(金)、6(日)は店休日とさせていただきます。
レストランテ厨:通常通り営業 ※5/2(水)、6(日)は店休日とさせていただきます。

kuriya

n e w s

5

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



shop information

5月のテーマ 青空ピクニック～お気に入りと出かけよう～

青空の下でお弁当を広げて、家族や友人とのんびり過ごすのが、心地よい季節。屋外でも使えるシンプルで丈夫なボトルやお弁当箱が活躍しそうです。



▶モロッコのストローカゴや折り畳めるペーパーハットが入荷。飲み物はたっぷり入るステルトンジャグが便利。アイザワの弁当箱は、用途に合わせて選べるサイズ展開あり。

イベント kuriyaの五月祭 5/26(土) 本店

10周年の今年は、本店・大村店が合同で、感謝の気持ちやkuriyaの取り組みをぎゅっと一日に凝縮してお届けします。お楽しみに！ 詳細はチラシ、ブログやフェイスブック、インスタグラムで随時お伝えします。

期間限定 母の日の贈りもの

5月13日(日)は母の日です。日ごろの感謝をこめて、お母さんへ贈りものを楽しませんか? kuriyaではストールやエプロン、かごなどをご用意しています。



▶ファブリックブランドcoccaのタッセルがアクセントの折りたたみ日傘や、やさしい手触りのさらふわガーゼマフラー、指が通せるアムカパーなど、紫外線対策にぴったりです。

kuriyaの10周年・特別企画

鎌倉不識庵 秋月 廣久葛本舗 藤井まり×高木久助による精進料理

今年で十周年を迎えるkuriyaでは、皆様への感謝を込めて、様々な企画を考えております。

第一弾として、鎌倉不識庵の藤井まりさんをお招きしての精進料理教室を開催! 藤井さんは夫である故・藤井宗哲氏が子供の頃より食べ、典座(台所役)体験で学んできた四季の精進料理をご主人の残した思い「食は心なり」とともに国内外の方に広く伝えていらっしやいます。今回は家庭で簡単にできる精進料理を教えてください。また、精進料理には欠かせない胡麻豆腐作りは、秋月の廣久葛本舗・高木久助氏の本葛を使用。1年半振りに高木氏も来崎され、滅多にない豪華な顔ぶれの教室になります。ご期待ください。



藤井まりさん

料理教室・ワークショップ

■料理教室 ■ワークショップ

5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

5/11(金)10:30～

「初夏の和食」■

中村 史子 先生 2,500円(税別) 12名

・茶碗蒸し ・魚のコロッケ
・じゃがいものサラダ ・夏みかんゼリー



5/17(木)10:30～

「鎌倉不識庵・藤井まり×

秋月 廣久葛本舗・高木久助による精進料理」■

藤井 まり 先生(鎌倉不識庵 主宰)、高木 久助

氏(秋月 廣久葛本舗) 7,500円(税別) 18名

*精進料理のお話と、家庭で作れる料理のコツをお教えます。

・しょうが飯・若竹汁・葡萄蜜

炒め・アスパラ信太巻き・小

松菜海苔和え・豆腐椎茸の鮑

もどき・高野豆腐の揚げだし・

胡麻汁粉・胡麻豆腐・葛きり



毎週月曜日(5/7、14、21)19:00～20:15

「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

5/22(火)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

5/19(土)10:30～

キラッククラブ ガスコンロ体験レッスン

「麴の力を活かした料理を味わう春のランチ」

500円(税別)

*クピンス ヨーグルトメーカーで作った「塩麹」と「甘麹」を活用し、リンナイのガスコンロのコック機能を使ったランチプレート作り。

*詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

6月の料理教室・各講座 ※内容変更の場合あり。※6月のご予約は5月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

5日(火)「初夏のテーブルコーディネートとおもてなし料理」宍中 雅子 先生

16日(土)「味覚教室(味わい教室)」品川 明 先生(学習院女子大学教授)

21日(木)「ママのための食育塾」谷川 千夏 先生

24日(日)「女性のための東洋医学講座」川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師)

毎週月曜日(6/4、11、18、25)「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」Shizuka 先生(作業療法士)

7日(木)「子育てサロン」ぐるんぱキッズ」中川 希 先生

19日(火)「アメリカのフランスおうちごはん」古賀野 奈央 先生(Amélie Chef) **NEW!**

21日(木)「子育てサロン」ぐるんぱキッズ」中川 希 先生

★おやすみのツボ
内関 精神の安定、ストレス解消
手曲げたときにできるシワが、指3本下
左右の耳を前に折ったとき、その上角を結んだ線の中点
どちらも息を吐きながら痛気持ちいい強さで3秒5回押す

*薬剤師・はり師・きゅう師の川崎 知寿(かわさき ちず)先生の「女性のための東洋医学講座」はツボや薬膳、漢方についてわかりやすく学べる人気の講座です。次回は6月24日(日)「ストレス疾患をお灸と漢方で治そう」開講予定です。

女性のための東洋医学 21 講座
「春の養生法」
季節の変わり目目起こり
がち不調への対処法を東洋医学の観点から、川崎先生にお聞きします。



自然界の陽気が高まる春は、冬の間に蓄えられたエネルギーが芽吹き、形となり代謝や解毒が高まり、東洋医学の考え「五行学説」の中の「肝」の働きが過剰になりやすい季節です。東洋医学でいう「肝」とは「肝臓の解毒等の働きに加え、血液の貯蔵や精神・感情のコントロール、筋肉の動きの調整などを行うため、これが崩れることで倦怠感やイライラ、頭痛などが起こりやすくなります。また、この状態が長く続くと、血管が収縮し血行が悪くなり、血圧上昇等の循環器のトラブルが起こったり、身体の隅々に栄養や酸素が運ばれなくなり、肩こりやめまい、くすみなども起こりやすくなり、また、「風邪」という邪気の影響も受けやすくなりやすくなります。