

リストランテ厨

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

年に一度のお楽しみ♪ 松崎さんの栗が届きます

今年も、長与町吉無田郷の松崎さんの栗が届きます。嬉しいことに特別に大粒のLLサイズを選んでいただきました！ ほっこりとした栗の味わいは、タルトなどお菓子類はもちろん、肉料理の付け合わせや、リゾットなどいろんな料理に登場します。年に一度のこの時期だけのお楽しみ、ぜひリストランテ厨へご来店ください。



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

自由につくれるオーダーキッチン

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ができます。



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の最新情報ははこちらから

[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_nagasaki
- 📻 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

リストランテ厨

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

10
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

リストランテ厨

kuriyaの家



shop information

10月のテーマ 食卓を彩る鍋と道具たち ～秋冬編～



家族や仲間と、お鍋やプレートを囲む機会も増えてくる10月。こだわりの台所道具で食卓のコーディネートを楽しんでみるのはいかが？ 熱々のまま料理をサーブできる鋳鉄のstaubや、切った後そのままプレートとして使えるOLIVEのボードなど食卓を彩るものをご用意しています。おもてなしにも大活躍です。

期間限定 Layout x kuriya ラグと暮らす - Tribal&Gabbah - 開催中～10/14(日) 本店※大村店も取り扱いあり



好評開催中のギャッペ、トライバルラグ展もいよいよ10/14(日)まで！ 座布団サイズは30%OFF！ その他も全品OFF価格。この機会にぜひご覧ください。

月イチマルシェ

天と地の恵み やさい販売 10/27(土)10時半～ 本店入口付近

南島原から元気な野菜がやってきます！ 田中山自然農園、草虫菜広せ、鈴木ファームの3農園が、無農薬野菜・加工品を販売。



kuriyaの10周年・特別企画 10/20(土) 開催！

武富勝彦氏が伝える 身体を作る基本の料理とお話会

武富氏は、高校教諭を23年間務めた後、農業に転じ、佐賀県江北町にて、無農薬有機農法で古代米の黒米・赤米・緑米や野菜など作り、また農産物加工品の商品開発を行っています。2002年、イタリアのスローフード協会より日本人初のスローフード大賞を受賞。各地で食や農に関する講演を開催。今回のお話会では、自分のまわりに居る人が病気になった場合、知っておくべき玄米の効用、食べ方をアドバイス。また、kuriyaで販売している武富氏監修の調味料を使った料理をお教えします。
※申し込み方法は、右記参照。



from大村店 パンもおまかせ！ストウブ鍋

煮込み料理といえば…やっぱりストウブ！ですが、実はお料理以外にもパンやスイーツ作りにも大活躍！ そこで今回は「wanabe」のSサイズを使ってパンを焼いてみました。小さく丸めた生地をストウブの中でふんわり発酵させたら、ふたを開けてオープンへ。抜群の蓄熱性と、密閉性が高く蒸気を逃がさないの、まるでスチームオープンで焼いたよう！ぜひお試しください。



※大村店:FIGues pain marche(フィグパンマルシェ)は、10月はお休みです。詳しくは大村店スタッフまで。

料理教室・ワークショップ

■=料理教室 ■=ワークショップ

10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

10/14(日)10:30～
「オリジナル塩麹で遊ぶ食卓」■
石田 真澄 先生(haru pizza店主)
3,000円(税別) 12名
・オリジナル塩麹を作ります。パスタ、シューマイ、サラダ…塩麹をたっぷり使ったメニューを楽しみましょう。*塩麹の持ち帰りもあり。

10/16(火)13:00～
「プロが教えるお家お片づけ術・実践編
～使いやすい！食器棚の収納術～」■
村里 法子 先生・入口 李華 先生(生活空間アドバイザー) 1,500円(税込) 10名
・毎日使う食器棚。便利グッズを使いこなして、すっきり使いやすい片付け術をお教えします。みんなで情報交換しましょう。
*お菓子、お茶付き

10/20(土)10:30～
「kuriya10周年特別企画・武富勝彦氏が伝える
身体を作る基本の料理とお話会」■
武富 勝彦 先生 2,500円(税別) 20名
・3時間炊き玄米・味噌汁・ゴマ塩・葱味噌・玉ねぎドレッシング
*今回は自分のまわりに居る人が病気になった場合、知っておくべき玄米の効用、食べ方をアドバイス。また、kuriyaで販売している調味料を使って、その使い方も伝授します。

10/27(土)13:30～
「川添酢造 味噌作り教室」■
3,300円(税込) 20名
*5kgの麦味噌を仕込みます。
*容器が必要な方は、別途500円戴きます。
お申し込みの際にお伝えください。



10/28(日)13:00～
「女性のための東洋医学講座
～体質改善教室～」■
川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師)
3,240円(税込) 10名
*顔や舌、目や爪や便などに出るサインから体質診断。お灸や手を使って治療を行います。

毎週月曜日(10/1,8,15,22,29)
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

10/19(金)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

10/23(火)10:30～
キラクッククラブ ガスコンロ体験レッスン
「リンナイ・デリシア専用アプリを体験！
～秋の味覚を楽しむランチ～」
500円(税別)
*リンナイ・ココットタッチ
オープンや長谷園の土鍋・浅漬器、ストウブ鍋を使って、夏の疲れを癒し冬にそなえて栄養をバランスよく摂るメニューをご紹介します。
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください。



大村店
10/16(火)10:30～
「アメリカのフランスおうちごはん」■
古賀野 奈央 先生(Amélie Chef)
3,500円 8名
・きのこのポタージュ～カプチーノ仕立て・ツナとチーズのケーキサレ・鶏肉のオーグジュ・りんごのソーテ・バターライス・クレープシュゼット

10/22(月)10:30～
「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」■
佐藤 風水 先生 2,500円(税込) 8名
※材料費込み(筆ペンご持参の方は500円引)
*筆ペンを使って「御佛前」の字を基礎から学びます。所要時間:約2時間(休憩あり)



10/23(火)13:30～
「川添酢造 味噌作り教室」■
受講料:3,700円(税込) 15名
*5キロの米と麦の合わせ味噌を作ります。
*容器が必要な方は、別途500円戴きます。

10/18(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)
8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 など



10/25(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)
8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 など

10/27(土)10:30～
キラクッククラブ 楽々お料理レッスン
「リンナイ・デリシア専用アプリを体験！
～秋の味覚を楽しむランチ～」
500円(税別)
※本店10/23(火)と同内容
※詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

11月の料理教室・各講座 ※内容変更の場合あり。※11月のご予約は10月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

11(日)kuriya×ながさき味覚教室「現地体験！長崎伝統のカラスミを作る、味わう(全3回)」
17(土)「小麦酵母でつくるパン」 山口 はるか 先生(Archu and Putica主宰)
24(土)「竹で編む～鍋敷き作りワークショップ～」 上妻 直人 先生 (NEW)
27(火)「初冬のランチとコーディネート」 窄中 雅子 先生

8(木)「子育てサロン」ぐるんぱキッズ」 中川 希 先生
13(火)「FIGues pain 天然酵母パンレッスン」 井上 裕子先生
15(木)「KARATE CHOPの家庭でも作れるベトナム料理」 土井 慎二先生
22(木)「子育てサロン」ぐるんぱベビー」 中川 希 先生
26(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」 佐藤 風水 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。

電子レンジ以外にも、トースター、炊飯器、電気ポット、ブレンダーなど、毎日使う調理家電は多いもの。調理器具全般に言えますが、スイッチ、ボタンは調理中の手で触るため油や水気が多く、ベトベトと汚れが付着しているご家庭は案外多いですね。また、ほつておくと劣化、故障の原因にもなります。

電子レンジの庫内の汚れは、まずふやかすこと。酢水を3分程レンジでチンして、30分ほど放置しておきます。蒸気で汚れもゆるめられるし、ニオイも取れますよ(お酢のニオイはしばらく残ります)。トースターは、カスが焦げてニオイの原因になるので、受け皿をこまめに掃除しましょう。ブレンダーやジューサーは、使用后、容器の外に垂れた液体が、器具本体の溝に溜まって固まっていることも。拭き取るか細い棒で掻き出しましょう。炊飯器は、上蓋の部分にお米や水分が残っている、ゴムが傷むので、こまめに洗うことで劣化防止になります。

基本は、使ったあとは簡単でいいので、汚れ、水気を拭き取ること。お化粧と同じですよ。長くキレイな状態を保ちたいければ、毎日汚れを落とすことが大事。毎日の積み重ねで劣化を遅らせ、美を保つことができますよ！

生活空間アドバイザー・ green tomatoさんに聞く お家の困りごと Q&A

Q 電子レンジの汚れ、ニオイが
気になります。

A こまめに拭き取る
クセをつけましょう。

*さまざまな家のお困り事について学べる「プロが教えるお家お片づけ術」は、kuriyaの人気講座です。次回は10月16日開催。詳細、申し込み方法は上、右記参照。