

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

スパークリングワイン、ロゼワインが揃いました

リストランテ厨では、初夏の旬の食材とともに、美味しくいただけるお酒をご用意いたしました。今月は、果実味と爽快な飲み口のスパークリングワインと、色鮮やかで気持ちまで華やかになるロゼワインをおすすめしています。前菜やパスタなど、メニューに合わせて、ぜひお試しください。



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……………¥1,150
- ・プチオードブル付パスタランチ(写真) ……¥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

フルリノベーションは、もはや新築

愛着のある住み慣れた家、古いけど好立地なマンション、趣ある庭付き古民家。どれも良いけれど、長く住むことを考えると不安。そんな時はフルリノベーションがおすすめ。間取りや仕上げの素材はもちろん、水道管やガス管等も更新することができます。最新の施工事例などHPにてご覧ください！



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



つくる・たべる・くらす

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

- 📌 ホームページ → <https://www.kuriya-kurashi.jp/kuriya/>
- 📘 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



〈ゴールデンウィークのご案内〉

kuriya本店・大村店:4/30(火)～5/6(月・振休)はGW休暇。※5/7(火)より通常営業
リストランテ厨:4/30(火)は通常営業、5/1(水)～5(日)はGW休暇。※5/6(月・振休)より通常営業

kuriya

n e w s

5

2019

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

5月のテーマ 新茶の季節 緑茶を味わう道具

新茶を飲むと一年間、無病息災で過ごせると言われています。ペットボトルも手軽でいいけれど、手間ひまかけてじっくり淹れた緑茶の美味しさはやっぱり格別。使う道具や茶葉など一つだけでもこだわって、ちょっとぜいたくな時間を作りませんか。凛とした佇まいの鉄瓶や急須、湯のみや、水出し茶に使えるガラス製ポットなどが入荷。また今回、伊万里の山奥で作られる肥料も農薬も使わない「横田茶園」の茶葉も期間限定で販売いたします。



◀「横田茶園」渋みと甘みがしっかりと味わえる「自然のお茶」、花のような香りの「菱洞茶」、素朴で懐かしい味の「おもひで茶」など、色々な味わいをどうぞ。

五月祭を含む5/20(月)~30(木)期間限定！ Kuriyaでお買い物するとお得な特典あり♪

イベント kuriyaの五月祭 5/25(土) 本店

こだわり食材のマルシェ、カフェ、味覚体験、実演・試食など(つながるひろがる食の輪)をkuriyaで一日のんびり体験してみませんか。(本店のみ、土曜のみ開催) チョープロブースではガス器具特価販売や噂の衣類乾燥機のモニター募集もあり。 詳細はチラシ、ブログ、フェイスブック、インスタグラムにて、随時お伝えします。



※本店の月イチマルシェ「天と地の恵みのやさしい販売」と大村店の「Figues pain marche(フィグパン マルシェ)」は、お休みです。どちらも5/25(土)の五月祭に出店予定。

新入荷 Bocchiのピーナッツペースト

保存料・食品添加物を一切加えず、千葉県産の落花生、北海道産のてんさい糖、国産伝統製法の塩の3つの材料だけでつくられたピーナッツペースト。とろりと滑らかで味わい深く、濃厚なナッツの余韻を楽しめます。ほかにも落花生パウダーもあり。ギフトにもおすすめです。



月イチマルシェ グリーングロサリーストア GREEN GROCERY STOREの出張販売 5/12(日)10時半～ 本店入口付近



長崎市興善町の路地裏で、自然栽培の野菜やこだわりの食材を販売しているお店の出張販売。野菜のほか、人気の三原豆腐店さんの厚揚げなども販売予定。

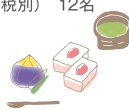
料理教室・ワークショップ

5月 ●本店教室 ●大村店教室 ●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

5/17(金)13:00～ 「家庭で作れる季節の和菓子」 中村 史子 先生 2,200円(税別) 12名
・練りきり(菖蒲)
・季節の淡雪(ベリールを使用)
・お抹茶



5/19(日)13:00～ 「女性のための東洋医学講座 ～東洋医学でアンチエイジング～」 川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師) 3,240円(税込) 10名



加齢によって起こるシミやしわ、骨や筋力の衰えをはじめ、生活習慣病の影響でリスク高まる老化の進行を遅らせる美容や、健康、食品について学びます。

毎週月曜日(5/13、20、27)19:00～20:15 「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」 Shizuka先生(studio glow) 2,000円(税込)
※お申し込みは直接先生まで→ 090-7153-6689または shizuka630london@yahoo.co.jp

5/16(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

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。

8日(土)「麴香さんの初夏の酵素シロップ作り」 樋口 あや 先生
11日(火)「手打そば あおの蕎麦打ち教室」 高橋 智範 先生
16日(日)「医食同源セミナー～初夏のおもてなし～」 浅田 ゆかり 先生

大村店
17日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」 佐藤 風水 先生
23日(日)「きれいは美味しい」 小林 優子 先生
21日(金)「麴香さんの酒粕を使った発酵食品づくり」 樋口 あや 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。

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 行楽の準備って、正直言って面倒臭い… 道具は棚の奥だし、使い捨ての物でいいですよね?

A 自然素材のものこそ普段使いしましょう

※「プロが教えるお家お片づけ術」は、さまざまな家のお困り事について楽しく学べる講座です。kuriya本店にて不定期開催。

あまり構えず、家にあるものを持ち出して気軽に 出かけましょう。そんなとき便利なのが、口の広い 大きな風呂敷。通気性があり、軽くて丈夫。何と言っても見た目がいい! 料理も何か一品は作って、あとは買ってもいいんです。ただ、トレーのままで食べたりしないように! ちょっとと気取って、益々なるや 木皿などに移し替えてみましょう。絵は額縁、料理は お皿です。それだけでぐっと美味しく感じます。もちろん、紙やプラスチック素材の容器は気軽に使える、大 人数のときなどは便利なので活用するのもOK。ただ、本物を使うと間違いなく記憶に残ります。例えば、白木のお重。仕舞い込めますに外へ持ち出して普段 使いをしましょう。お重の蓋を開けた瞬間の記憶は、 ずっと色褪せません。美味しいものを食べたときの 家族の共通の思い出って本当に大事だと、年を重ねるとしみじみ思いますよ。

あと、あると便利なのがリネンの大判の布。シート やブランケットとして使え、汚れたらさぶざぶ洗えばいいので使わない手はないです。なぜか人は「洗 うこと」をすごく面倒なことだと考えちゃうんです よね。プラムも捨てる時には、汁気や残りカスの 処理が必要なので、結局は同じ手間がかかることに。 天然素材のものって、さっと洗って、風通しのよいところで乾かせば何でも使えます。見た目も良くて、結局エコに繋がる。それが お気に入りの道具だと、さらに 気分よく過ごせますよ。