

# 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

## おかげさまでレストランテ厨は10周年

レストランテ厨は、6月でオープン10周年を迎えます。これもひとえに皆さまの温かいご支援の賜物と、心から感謝いたします。

「生命力に満ちた食材に

料理人が真摯に向き合った幸福なひと皿を」  
初心を忘れず、スタッフ一同更に気を引き締めてまいります。感謝の気持ちを込めた特別企画は、ただいま準備中…詳細は、SNSにてお知らせしますね♪



オープン当時の川良シェフ

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

## モデルルーム見学随時受付中

家族の暮らし方に合わせてつくる注文住宅。住み慣れた部屋や中古住宅をまるごと作り替えるフルリノベーション。日々のお困り事を解決する部分的なリフォーム。住まいの心機一転の選択肢は様々ですが、まずは一度kuriyaの住空間を体感してみませんか。プランのこと、お金のことなど家に関するご相談も合わせてどうぞ。



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はチョーブ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の最新情報はこちらから

- 📍 ブ ロ グ → [kuriya](#) 検索🔍
- 📘 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、右記のQRコード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

### 〈臨時休業のお知らせ〉

kuriya本店・大村店:7/1(月)は棚卸しのため店休日とさせていただきます。  
レストランテ厨:通常営業いたします。

# kuriya

n e w s

6

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

レストランテ厨

kuriyaの家



# shop information

## 6月のテーマ 今日からはじめる保存食づくり

長雨が続き梅雨の季節。おうちで簡単にできる保存食づくりで初夏を楽しみませんか？旬の果物をお好みの酢、砂糖で漬けた果物酢や、青梅を使った梅干しや梅酒、梅シロップなど、保存食づくりに最適な季節。きれいな瓶に保存してどんな風に活用しよう？と出来上がりを待つ時間も楽しみですね。今月は各種保存瓶、ジャム作りの道具も取り揃えています。



## 期間限定 カゴヤ(福岡)×kuriya 暮らしに溶け込む 夏のカゴ展

6/20(木)~29(土) 本店  
※期間中、6/26(水)は店休日



今年も籠を求めて東北の地へ。直接職人さんから譲り受けた、日常の中で使い続けられている暮らしの道具を紹介します。自然素材の素朴な手仕事、ぜひお手にとってご覧ください。今回、「カゴについてのお話会」も初開催。※右記参照

## ニュース kuriyaは〈月兎印製品特約店〉です



アイコン的存在である「スリムポット」や「ゲット」という愛称でも親しまれている「月兎印(つきうさぎじるし)」の商品は、日本の職人によって丁寧に仕上げられています。

今月よりkuriyaが、長崎初の〈月兎印特約店〉となり、パッドやソースパンなど取り扱いアイテムが増えました。良質で長く使える珪瑯製品をぜひご覧ください。

## 月イチマルシェ

### 天と地の恵み やさい販売 6/16(日)10時半~ 本店入口付近



南島原市より田中山自然農園、草虫菜広セ、鈴木ファームの3農園が、無農薬野菜・加工品を販売。生産者の方と直接お話ししながら選べますよ。

### グリーンロッサリーストア GREEN GROCERY STOREの出張販売 6/23(日)10時半~ 本店入口付近



長崎市興善町の路地裏で、固定種、在来種のお野菜を中心にこだわりの食材と、お惣菜を販売されているお店が今月もkuriya本店にて出張販売。人気の三原豆腐の各種お豆腐も販売予定。

※大村店:Figues pain marche(フィグパン マルシェ)は、6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

6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						

## 本店

6/8(土)10:30~

「麴香さんの初夏の酵素シロップ作り」  
樋口 あや 先生 4,500円(税込) 10名  
\*旬の果物を使って麴香さんの麴、てんさい糖で熟成させます。7~10日程そだてます。心と体が健やかになるような飲み物です。  
\*4Lの保存瓶をご持参ください。  
\*作業時間は1時間程度。  
\*酵素シロップ試飲あり。



6/11(火)10:30~

「手打そば あおの蕎麦打ち教室」  
高橋 智範 先生 3,200円(税別) 12名  
・夏野菜のかき揚げ  
・冷やしたぬきそば  
\*ご自分で打った蕎麦のお持ち帰りあり。



6/16(日)11:00~

「医食同源セミナー~初夏のおもてなし~」  
浅田 ゆかり 先生 3,240円(税込) 12名  
\*初夏・初秋・初春の、季節のおもてなしを学ぶ教室。6月は、ハーブブーケを使った香りのテーブルを演出する初夏のおもてなし。  
(季節に合わせて、全3回開催予定)  
・フレッシュハーブティと季節のお菓子付き  
・ハーブブーケを作って、そのままお持ち帰り。

6/22(土)13:30~

「暮らしに溶け込む夏のカゴ展」企画カゴについてのお話会  
原野 良子 さん(福岡・カゴヤ店主)  
無料 15名  
東北の地で作り使いつづけられている、手ごとの暮らしの道具について産地や使い方、編みの種類などを丁寧に紹介し、質問にもお答えします。  
※お持ちのカゴの修理のご相談も承ります。  
※東北のお菓子とお茶付き

毎週月曜日(6/3、10、17、24)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

6/20(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

大村店  
6/17(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  
\*筆ペンを使って「令和」の字を基礎から学びます。所要時間約2時間(休憩あり)  
\*材料費込み(初回講座で筆ペンをご購入され、ご持参の方は500円引き)



6/21(金)10:30~  
「麴香さんの酒粕を使った発酵食品づくり」  
樋口 あや先生 4,500円(税込) 定員:8名  
・熟成酒粕 ・クリーム酒粕 ・豆乳ヨーグルト ・りんごのサイダー ・ヴィーガンチーズ ・粕漬アボカド ・酒粕みそ漬け ・酒粕バック  
\*りんごのサイダーと、体用の酒粕バックを各自作ってお持ち帰りいただけます。(容器はこちらで準備いたします)その他は、先生によるデモと完成品の試食、試飲になります。

6/23(日)10:30~  
「きれいは美味しい~和のアフタヌーンティー~」  
小林 優子 先生 3,000円(税別) 8名  
・和風卵サンド ・グラスサラダ ・甘酒スコーン ・ちんすこう ・カップシフォンケーキ  
・抹茶ティラミス ・飲み物



お申込みは、お電話、HP、店頭で。  
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。

## 7月の料理教室・各講座

21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)  
28日(日)「夏休み親子料理教室~手作りして味わう夏の味覚~」加藤 良依 先生

2日(火)「アメリのフランスおうちごはん」古賀野 奈央 先生  
9日(火)「季節のワググ作り~涼やかな青色のドライスワググ~」  
株元 昭典 先生(frostcraft)  
22日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水 先生

体調や内臓の状態は、顔や体つきに現れます。自分の顔を鏡を見て、セルフチェックしてみましょう。

\*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7月に本店にて開講予定。



- 顔** ●左右非対称→体力や気力が弱く、疲れやすい
- 髪** ●ツヤがなく抜けやすい→血(液)が不足しており、血の機能が衰えた状態
  - 円形脱毛がある人→気が不足しており、気力が少なく、抑うつ感があり、消化機能が低下している
  - 白髪が多い→腎の機能が低下している
- 耳** ●耳たぶの深いシワ→循環器の異常がある
- 耳が硬い、片方だけ赤い→ホルモンのバランスが悪い
- 目** ●目のふちが赤い→肝障害がある
  - 目が充血している→熱がある
  - 目の中心に充血がある→ストレスがあり、自律神経やホルモンの乱れがある
  - 瞼のむくみ→慢性的な疲れがあり、水の代謝低下や胃腸が低下している
  - 目の下のクマが朝からくっきりある→血液がドロドロしており、肩凝り、腰痛、冷えのある人
  - 瞼の筋肉が無意識にピクピク動く→精神的、身体的な疲労が溜まった状態。東洋医学でいう「肝」が疲れている状態



女性のための東洋医学ミニ講座  
「東洋医学の診察」について②  
前回、東洋医学の診察「四診」の中の、その人の状態を目で見て診察する「望診」の中の「舌診」について説明しましたが、今回は「望診」の中で「顔に現れるサイン」から健康状態をチェック出来る方法をお伝えしたいと思います。