

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

今年の夏は世界を旅するSummer Party Plan

今年は「ワールドクッキングメニュー」と題して、トルティーヤ、ムサカなど世界各国の美味しい料理をリストランテ厨流にアレンジ。ビールがすすむパーティメニューをご用意しました。夏限定なので、ご予約はお早めに！



お一人様:料理3,000円、
フリードリンク1,500円(90分)
※税別 ※2名以上要予約(3日前まで)

メニューの一例(4名様分)

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

リノベモデルルーム公開中!!

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。キッチンやお風呂など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。暮らし方に合ったご提案をいたします。そのほか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の最新情報はここから

- 📄 **ブログ** → kuriya-kurashi.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、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

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

〈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。
リストランテ厨:通常営業いたします。

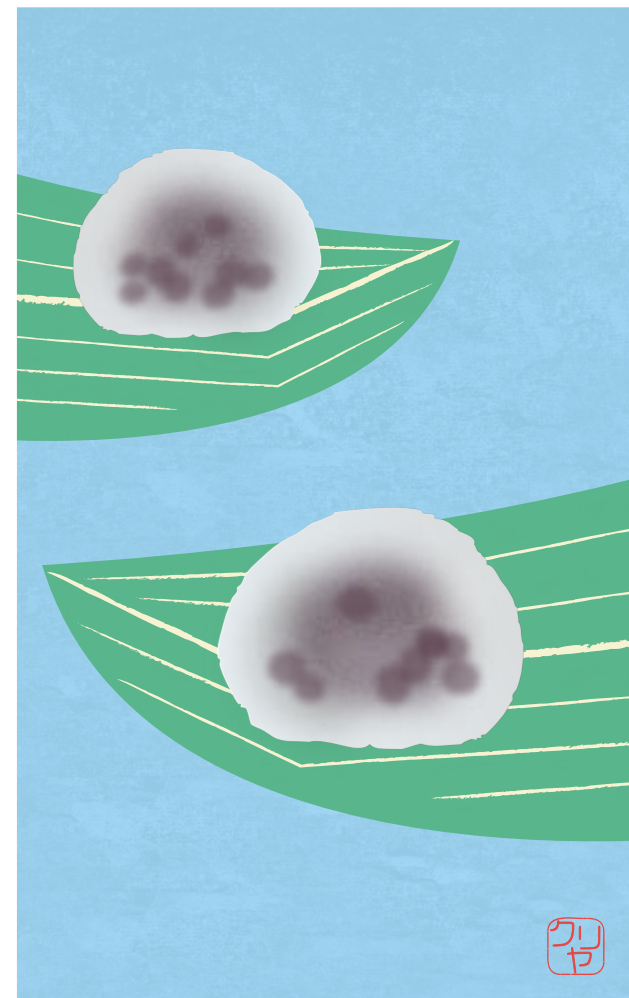
kuriya

n e w s

7

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

7月のテーマ 涼やかな夏のしつらえ

夏の風情を感じさせる蚊取り線香や線香花火。手元からのやさしい風を涼をとるうちわや、食卓を爽やかに彩るガラスの器など、五感で涼を感じる工夫は、四季の移ろいを楽しみながら過ごしてきた、日本らしい夏の楽しみかた。この夏、暮らしの中に風情やしつらえを楽しめる道具を取り入れてみませんか？



希少な
国産花火も
入荷！

うちわの
良さを
再発見

期間限定 うちな〜じかん -沖繩の布と器とパン-

7/4(木)~21(日) 本店 ※期間中、7/7、10、17は定休日



石窯で焼く天然酵母パンでカリスマ的な人気を博している宗像堂。南国の陽気な雰囲気を取り入れた手捺染のデザイン&染色工房のDoucattyの手ぬぐいとオリジナルTシャツ。読谷村の畑人・当真夫婦の紅芋チップスややちむんなど、ものづくりの視点から心が緩む沖縄のモノや食べ物をご紹介します。

※宗像堂のパン販売は7/13(土)午後を予定。ただし、天候や交通事情により変更になる場合があります。予めご了承ください。詳細はSNSにてお知らせします。数量限定。売り切れ次第終了

期間限定 kuriyaの夏ギフト



お中元に、帰省のおみやげに、ちょっとした手土産に。シンプルで使いやすい心地のよいもの、無添加で美味しく体にいいものを贈りたい—そんな相手の方を思う気持ちを形にして夏のギフトをお作りします。ご予算、ご要望など気軽にスタッフにご相談ください。

月イチマルシェ

グリーンクロスサリストア
GREEN GROCERY STOREの出張販売
7/14(日)10時半~ 本店入口付近

固定種、在来種のお野菜を中心にこだわりの食材と、お惣菜を販売します。人気の三原豆腐の各種お豆腐も販売予定。



天と地の恵みやさい販売

7/21(日)10時半~ 本店入口付近

南島原市の田中山自然農園、草虫菜広セ、鈴木ファームの3農園の生産者の方が有機栽培の野菜とともにやってきます。



フィグパン マルシェ

FIGues pain marche

7/23(火)12:30~ 大村店

いちじくの天然酵母、国内産小麦やオーガニック素材で焼き上げたパンや焼き菓子、ジャムなどお届けします。



料理教室・ワークショップ

■=料理教室 ■=ワークショップ

7月 ●本店教室 ●大村店教室 ●店休日

日	月	火	水	木	金	土
	●	●	●			
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

7/28(日)10:30~

夏休み親子料理教室

「手作り味わう夏の味覚~ダシ素材について学ぼう! (こんぶ・かつお節・乾しいたけ)~」
加藤 良依 先生 2,500円(税別)

10組の親子/追加は、子供一人につき500円
年中~小学6年生までの親子
*手作りめんつゆをつくります。お持ち帰り用の容器(100cc)をご持参ください。
その他、鰹節削り体験・ところん突き体験
・素麺(手作り)でいただきます
・手作りところん
・高野豆腐のトマトじゃこあんかけ
・ピーマンの焼きひたし



7/9(火)10:30~

「季節のスワッグ作り
~涼やかな青色のドライスワッグ~」
株元 昭典 先生 (frostcraft)
3,800円(税込) 8名

*真っ青なデルフィニウムをメインに、ユーカリなど数種類のグリーンを合わせたスワッグ作りです。



7/22(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

*筆ペンを使って、お住まいの住所(〇〇市〇〇町まで)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)



7/21(日)13:00~

「女性のための東洋医学講座

~女性ホルモンと上手なつきあい方~」
川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師)

3,240円(税込) 10名
*30代半ばからの女性の心と身体に起こる様々な症状、疾患に対する考え方、治療法を学びます。サプリメント、お灸のお土産付き



毎週月曜日(7/1、8、15、29)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

7/18(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

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。

8月の料理教室・各講座

※内容変更の場合あり。
※8月のご予約は7月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

3日(土)天洋丸×ながさ味覚教室「夏休み親子イロコ教室」竹下 敦子 先生(天洋丸)・黒川 陽子 先生
6日(火)「夏本番!本格スパイスカレーを学ぼう!」尾崎 翔 先生(小浜 カレーライフ店主) NEW!
10日(土)夏休み親子教室「肌に優しい無添加の日焼け止めクリーム作り」伊崎 和子 先生(SALON DE DOUDOU主宰)

6日(火)「天然素材でつくる日焼け止めクリームと虫除けスプレー」隈部 悦子 先生(JAA認定アロマコーディネーター)
19日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」講師:佐藤 風水 先生
26日(月)「夏のスパイスカレー教室」原 規倫・佳菜子 先生(Epice店主) NEW!

暮らし空間アドバイザー green tomatoさんに聞く
暮らしが整うヒント
子どもは(体験)させれば、なんでもできるようになる!
もつすぐ夏休みですね。長崎では墓参りのときに花火をする風習もあり、子どもが火のこを知る、いい機会です。マッチを擦る音、力加減、ポツと小さな灯りが生まれる不思議、もちろん火傷の危険もありますが、火は熱いというあたりまえのことを生身の体で知ることができそうです。

日常で火を扱うといえば料理が挙げられます。おすすめは魚を焼くこと。魚って焼き加減が大事ですよ。色が変わる、音がする、匂いがする。五感をフルに使って、火加減や焼き加減を知る。つまり「自分に合ったのちよっどいい」自分の塩梅が分かるようになる(体験)ができます。卵やそうめんを茹でるのもいいですね。熱湯を扱うときの注意を(体験)で知ることができそうです。

料理を含め、家事は人が生きるための大切な能力。でも難しく考えずに、我が家のルールを子どもに伝えたいと思います。料理を例にすると、何を作る?とメニューを考え、栄養バランスを考え、材料を買いに行き、荷物を持って帰って、手順を考えて、下ごしらえをして、調理してお皿に盛って、食卓へ。お箸、取り皿、飲み物の準備。そして後片付けまで。日常のなかでお母さんが毎日、イチからやっていることですね。これを子どもと一緒にやってみる。ゴミ処理や最後は床の拭き掃除まで、台所を清潔な状態を保つことまでしっかり見せる。やってもらって当たり前と思わず、やる人の苦労がわかる。自分の塩梅もわかる。料理はそんな力を伸ばすのもってこいです。

最初は「できなくて当たり前。体験させる子どもはだれでも」できるようなのです。とはいえ、正直、自分でやったほうが早いというかないのですが…。ここはお母さんもぐっと辛抱して取り組みましょう!

