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

岡山〈ミツクラファーム〉のブラウンマッシュルーム

ブラウンマッシュルームをじっくり煮詰めて作る『シャンピニョンデュクセル』はパスタ・肉・魚に使える万能食材。なぜブラウンマッシュルームにこだわるのか―それは、ホワイトよりだんぜんブラウンのほうが旨味が強いから。パスタには生のブラウンマッシュルームのスライスをたっぷりと。秋を感じられるひと皿です。

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……￥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

リフォームかリノベーションか

よく聞かれるリフォームとリノベーションの違い。前者は古い家の原状回復に努める、後者は全てを一新して動線や機能を工夫し付加価値を付けて住む。それは、家に合わせて暮らすか、家を合わせて暮らすかの違い。住まいの心機一転の選択肢は様々。まずは一度kuriyaのリノベーションモデルルームを体感してみませんか。

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した、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の最新情報はこちらから

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

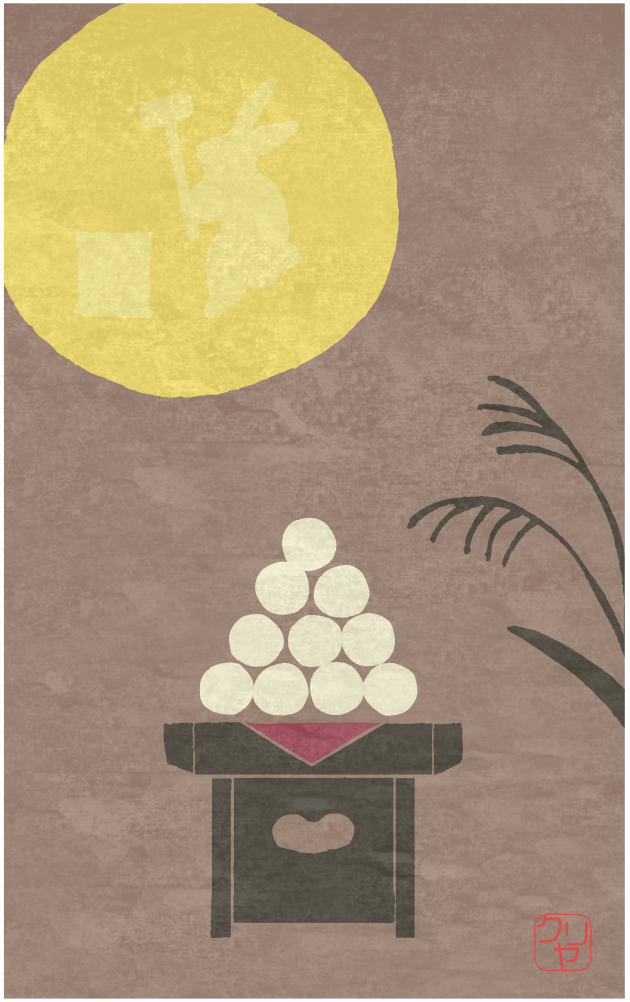
大村店
大村市水主町2-971　0957-27-3171
10:30～17:30
毎週水曜・第一日曜・月末休

〈臨時休業のお知らせ〉
8/28(水)～9/1(日) kuriya本店は社員研修のため臨時休業。大村店は通常営業
8/28(水)～8/30(金)リストランテ厨は社員研修のため臨時休業
9/12(木)大村店はイベント準備のため臨時休業

kuriya news

9
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

9月のテーマ **道具の力** -美味しくなる秘密-

残暑厳しい毎日を乗り切るには、美味しいものを食べるのがいちばん。日々使う台所の道具たちの持つ力をきちんと引き出すと、いつもの料理の手順が楽に、仕上がりがうんと美味しくなります。大事にしまわず、毎日使い込んでほしい。kuriyaが取り扱う料理道具には〈美味しくなる秘密〉があります。ぜひ、道具選びのヒントを探しにいらしてください。

期間限定 Layout × kuriya

暮らしを紡ぐラグ -Tribal&Gabbeh-

9/13(金)-10/5(土) 本店 ※大村店も取り扱いあり

※期間中9/18、25、30、10/2は店休日

自分や家族、仲間にとって心地よい時間を過ごす場所。遠くイランの織り手が願いを込めて紡いだラグは、いつもそっと寄り添ってくれます。ラグとともに家族の時間を紡いでいく。そんな一枚に出会いませんか。

全商品10%~20%OFF 特価品もあり

イベント **kuriyaの長月祭**

9/28(土)・29(日) 本店・大村店

年に一度のsale、マルシェ、ミニコンサート、ワークショップ、ガス器具特価販売など、食と暮らしを楽しむヒントがいっぱいの2日間。詳細はチラシ、blog、Facebook、Instagramなどで、随時お知らせします。

※月イチマルシェ(本店:天と地の恵み、大村店:フィグパン)は長月祭に出店予定です。

月イチマルシェ

グリーングロッサリーストア

GREEN GROCERY STOREの出張販売

9/15(日)10時半~ 本店入口付近

長崎市興善町の裏路地で固定種、在来種のお野菜を中心にこだわりの食材と、お惣菜を販売しているお店の出張販売。リピーターも増加中♪

ニュース **kuriyaのホームページから買い物ができます**

日頃よりkuriyaをご愛顧いただき誠にありがとうございます。店頭での取り扱い商品をホームページからもご購入いただけるよう、ただ今準備をすすめております(一部商品に限る)。気になる道具が見つかるかも。ぜひご利用ください。

生活空間アドバイザー green tomatoさんに聞く

暮らしが整うヒント

手肌や環境へやさしくて、心地よい。エコ洗剤のすすめ

残暑厳しい季節。タオルや着替えなど、まだまだ洗濯する機会も多いのでは。衣類のヘタリも気になるし、環境にいいものにしたいけれど「無添加系」の洗剤はお高い…! そんなとき、粉石けんで洗濯するのも選択肢のひとつです。粉石けんは人にも環境にもやさしい「天然由来」の界面活性剤が主成分。(ちなみに粉石鹸と粉末洗剤は見た目は似てますがまったく別物。粉末洗剤は「石油などを化学合成して作られた」界面活性剤が主成分。使い勝手がよい反面、洗剤の成分が肌への刺激となったり、環境への負担が心配)。ただし粉石けんは、使い方にちょっとしたコツが必要。そのままでは溶けにくいため、お湯に溶かす、先に攪拌(かくはん)するなどひと手間が。最初は面倒ですが、次第に慣れますよ。洗浄力を発揮しつつ、繊維へのダメージは少なめ。柔軟剤を使わずとも、ふわふわの仕上がりになるので、ぜひ試していただきたいですね。

あとは、洗濯物と一緒に洗うだけの高純度のピュアマグネシウム〈マグちゃんシリーズ〉を試してもいいかも。「衣類の匂い戻りがない」「そういえば洗濯槽のヌメリが消えた」と、使い続けることで良さを実感します。すぐに効果てきめん!ではないですよ。効果は目には見えにくいもの。自然由来のものを使うと、体と環境にやさしいので気分良く過ごせ、シンプルな生活を好む人におすすめです〈kuriyaでは〈ベビーマグちゃん〉の取り扱いあり〉。

とはいえ、自然派石鹸は香りがなくて物足りないとか、手間がかえってストレスに感じるときもありますよね。そんなときはできるだけ配合成分が少ない洗剤を選ぶと安心です。成分表示は必ず見ること。分からなければ調べて情報を得る。知識を持てば、自分にとって家族にとって安全なものかどうか判断することができますよ。

料理教室・ワークショップ

=料理教室 =ワークショップ

9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					

本店

9/20(金)10:30~

「初秋の和食」

中村 史子 先生 2,500円(税別) 12名

・しめじご飯
・魚の紅葉焼き
・南瓜の肉まんじゅう(あんかけ)
・清まし汁
・小豆ミルクかん

9/7(土)10:30~

「麹香さんの秋の酵素シロップ作り教室」

樋口 あや 先生 4,500円(税込) 10名

＊ぶどう・梨・いちじく・柑橘類などの旬の果物と、麹香さんの麹、てん菜糖を混ぜて熟成させて、7日~10日育てます。
＊ミキ作りもします。(米と水とさつま芋でできる乳酸発酵飲料です)。
＊作業時間は約1時間半です。
＊酵素シロップ用の4Lの瓶をご持参下さい。ミキの容器はこちらで準備いたします。
※ミキとは…奄美大島の伝統的な乳酸発酵飲料で、1cc に1億個以上の乳酸菌が生きていることがわかっています。砂糖を使わず、お米と水とサツマイモだけで作られており、そのまま飲んでもおいしく、料理やお菓子に使うこともできます。

9/29(日)13:30~

「HIMMELI(ヒンメリ)作りワークショップ」

森山 夏美 先生 2,000円(税込) 8名

※himmeliとは…わらに糸を通して作る北欧フィンランドの伝統的な装飾品で、別名「光のモビール」とも言われます。

毎週月曜日(9/2、9、16、23)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

9/19(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

9/6(金)10:30~

「麹香さんの秋の酵素シロップ作り教室」

樋口 あや 先生 4,500円(税込) 8名

＊ぶどう・梨・いちじく・柑橘類などの旬の果物と、麹香さんの麹、てん菜糖を混ぜて熟成させて、7日~10日育てます。
＊ミキ作りもします。(米と水とさつま芋でできる乳酸発酵飲料です)。
＊作業時間は約1時間半です。
＊酵素シロップ用の4Lの瓶をご持参下さい。ミキの容器はこちらで準備いたします。

9/9(月)10:30~

「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」

佐藤 鳳水 先生 2,500円(税込) 8名

※筆ペンを使って「ありがとう」の字を基礎から学びます。
※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)

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。

10月の料理教室・各講座

※内容変更の場合あり。
※10月のご予約は9月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

〈本店〉
13日(日)「畑とつながる手作りの食卓」石田 真澄 先生(haru pizza)
18日(金)「川添酢造 味噌作り教室」
20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)

〈大村店〉
11日(金)「川添酢造 味噌作り教室」
21日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 鳳水 先生
28日(月)「オーガネストファーム×イル ロスパッチョ~地元の西洋野菜を使ったイタリア料理教室~」富永 望 先生(イル ロスパッチョ店主)