

リストラテ厨

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

今が旬! 戸石産「ハモ」の季節がやってきた

「ハモ料理」と言えば京都が有名ですが、多くは長崎・戸石産の「ハモ」が出荷されてるそう。産卵前で脂がのって美味しい旬の「ハモ」を、当店ではオードブル、パスタ、メインの魚料理、リゾットにてご賞味いただけます。ただし、入荷時のみのご提供になりますので、確認のうえご来店ください。



「戸石産ハモのフリット」。写真はイメージ。実際のメニューと異なる場合あり。

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](https://www.instagram.com/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

〈夏期休暇・臨時休業のお知らせ〉

8/13(火)~16(金) kuriya本店・大村店・リストラテ厨は夏期休暇
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)リストラテ厨は社員研修のため臨時休業

kuriya

n e w s

8

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
リストラテ厨
kuriyaの家



shop information

8月のテーマ 元気を作る！ 夏のお昼ごはん



暑い夏のお昼ごはんに頭を悩ませる方、多いですよ。そんなときは、パパッと作れる時短料理で乗り切りましょう。大分県豊後の「タオ・オーガニック・キッチン」のバスタソースや、雲仙すばい工房「BONGA」のカレーキット、島原・伊崎洋明製麺の全粒粉入り手延べ麺など、元気がでるお昼ごはんのヒントを道具とともに紹介します。

商品紹介 日々の暮らしで大切な「水」のこと

毎日、家族が口にする「水」をきちんと選びませんか。トリムイオンは「おいしい+胃腸に良い電解水素水」を作る家庭用管理医療機器。胃の不快感をやわらげ、便通を整えるといった効果が期待されています。また、旨みや香りなどを引き出す抽出力に優れているため、野菜を洗うとシャキッとなる、ご飯がふっくらと炊ける、出汁がよく出るなど、毎日の料理にも活用いただけます。

商品入荷 無釉薬の素焼き 【塩甕】が入荷しました



日本六古窯のひとつ、歴史ある愛知県常滑市で作られた無釉薬の素焼き仕上げの塩甕が入荷しました。陶土の持つ調湿機能を生かして、お塩を常に程良くサラサラの使いやすい状態に保ってくれます。無駄のないすっきりとしたフォルムは、新築祝いなど贈り物としても喜ばれそうです。

月イチマルシェ

グリーングローサリーストア
GREEN GROCERY STOREの出張販売
8/11(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、こだわりの食材、お惣菜を販売しているお店の出張販売。三原豆腐店の商品も取り扱いあり。

天と地の恵み やさい販売 8/24(土)10時半～ 本店入口付近



南島原市の田中山自然農園、草虫菜広せ、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。

※大村店:Figures pain marche(フィグパン マルシェ)は、8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

8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

・本店は8/29、30は臨時休業
・大村店は営業します

本店

8/3(土)10:30～
天洋丸×ながさき味覚教室
「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(料理研究家)
2,350円(税別)
年長～小学6年生までの10組の親子
子ども追加500円/人
*生産者のお話やイロコの解剖・調理を通して、イロコについて学びます。
*目、鼻、舌を使ったイロコ出汁の味わい教室
*自転車飯・味噌汁・田作りの調理実習



8/6(火)11:00～

「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)
3,850円(税別) 20名
*スパイス使いのコツや
味の組み立て方、味を作る
上で重要な要素のお話
・基本のチキンカレー
・野菜と豆のカレー
*副菜三種・デザートはお試しのみ
*スパイスキットのお土産付き



【お知らせ】8/10(土)に予定していました夏休み親子教室「肌に優しい無添加の日焼け止めクリームと香りのルームスプレー作り」は先生の都合により、中止となりました。何卒ご了承ください。

毎週月曜日(8/5、12、19、26)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

8/22(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

8/6(火)10:30～
「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)
2,800円(税込) 10名
*天然素材(ココナッツオイル、小麦胚芽オイル、アボカドオイルなど)を使った日焼け止めクリームや、レモンガラスの精油が入った虫除けスプレーを作ります。



8/19(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、『御香典』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)



8/26(月)10:30～

「夏のスパイスカレー教室」
原 規倫・佳菜子先生(Epice店主)
3,000円(税別) 10名
・チキンカレー・ターメリックライス・アチャール(漬物)・サブジ・にんじんサラダ・ラッシー
*スパイスのお持ち帰りあり



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。

9月の料理教室・各講座

9/7(土)「麴香さんの秋の酵素シロップ作り教室」樋口 あや先生
9/13(金)「初秋の和食」中村 史子先生
9/29(日)「HIMMELI(ヒンメリ)作りワークショップ」森山 夏美先生

9/6(金)「麴香さんの秋の酵素シロップ作り教室」樋口 あや先生
9/9(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水先生

すいどくたんしつ 水毒・痰湿タイプ

水の流れが滞り、頭痛やめまいなどの症状が起きる。
オイリ肌
吹き出物がアツアツ
たみや毛穴が目立つ

太白(胃腸の調子を整える)
足の親指の付け根の側面
ふくらみを指で軽くなでて、
へこんでいるところ

おけつ 瘀血タイプ

出血や月経など、血の流れに滞りが起こる。
顔や唇の色が暗い
涙肌
シミやくすみがアツアツ

三陰交(冷えに効果的)
内くるぶしの中心から指4本
あがったところ、骨の後ろのふ
ちを押すと圧痛のあるところ

けつきよ 血虚タイプ

「血」とは栄養のこと。必要な栄養が行き渡りにくい。
乾燥肌
かゆみがある
髪が薄くなる
爪が脆くなる

血海(血を生み出すツボ)
ひざの血の内側骨から
上に指3本のところ

きたい 気滞タイプ

息苦しいなどの状態がある。のぼせやすいのが特徴。
目が充血する
混合肌
肌のかゆみ不安定

太衝(ストレスの改善)
足の親指と人差し指の間の骨の間を、指の股からなであげて、指の止まる場所

ききよ 気虚タイプ

意欲が低下し、身体が思うように動けない特徴がある。
くすみやすい
乾燥肌
肌がかたくたるむ

気海(気を生み出すツボ)
へそから指2本分下のところ

「東洋医学の診察」について③
前回の「顔周りに現れるサイン」に引き続き、東洋医学の「四診」の中の「その人の状態を目で見て診察する」「望診」による「顔のみに現れるサイン」から、おすすめのツボを紹介いたします。

*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kuriya本店にて不定期で開講(次回は未定)。

