

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

「コーヒースイーツフェスタ」に参加します

店舗オリジナルメニューを提供する「長崎カフェ&スイーツ」。今回のテーマは「コーヒー」。スイーツを通して、長崎が珈琲伝来の地ということを知ってもらえたらいいですね。当店ではコーヒー風味の「ダクワーズ」と「カントゥッチ」をご用意。ダクワーズの中のバタークリームもコーヒー入り。手土産に、おやつにおすすめです。



10/1～20の期間限定。持ち帰りのみ、税込540円(セット販売)。

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

自由につくれるオーダーキッチン

家ごとに我が家の味があるように、住まい手ごとに我が家の台所があります。kuriyaの台所は特注の家具。お好みのイメージ・サイズ・素材・使い勝手に合わせてオーダー制作ができます。お使いの道具や家電、食器に合わせて自由に設計できるので、きっちりと仕舞えて、無駄なく使える理想の台所になります。



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](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・リストランテ厨: 10/25(金)は創立創立記念日のため臨時休業とさせていただきます。

kuriya

n e w s

10
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

10月のテーマ

素材が生きる！～干し野菜と蒸し料理～



実り多き秋の到来。旬の食材はそれだけでご馳走です。素材本来の味を楽しめる干し野菜と、蒸し料理で季節の料理を楽しみましょう！蒸籠を使って食材を蒸せば、じんわり優しく火が通ります。油も使わず、素材本来の味が際立ちます。太陽の恵みと、乾いた風が必要な干し野菜も、自然が作る保存食。これからの季節にオススメの手仕事です。

期間限定 dansko Fair 2019

10/26(土)～11/10(日) 本店・大村店

年齢や装いを選ばず、一度履いたら手放せないと言われ、世界中で愛され続けるダンスコ。色やデザインの違いで日頃から愛用しているkuriyaスタッフも多数います。これからの季節は厚手の靴下やタイツに合わせて、大人の秋冬スタイルが楽しめそう。自分にぴったりの一足をぜひ探しにいらしてください。

商品入荷 コンパクト、だけど
使い勝手の良さが人気



頻繁に使うラーストッカーやエプロンが、さっと出し入れでき、何かと重宝するマーブルトットローリーシリーズのご紹介です。天然大理石の天板は熱い鍋や冷たいワインクーラーを置いてもOK。食卓の側まで移動させてそのままサーブするのにも便利です。乱雑になりがちなランドリーでも活躍しそうです。



月イチマルシェ

天と地の恵み やさい販売
10/13(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。

グリーングロッサリーストア
GREEN GROCERY STOREの出張販売
10/20(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。

※大村店:Figues pain marche(フィグパン マルシェ)は、10月はお休みです。詳しくは大村店スタッフまで。

本来、漢方薬は自分で煎じるものですが、非常に手間がかかるため、日本ではエキス製の漢方薬を使うことが多くなりました。そのまま飲んでもよいですが、お湯に溶いて服用するとより効果的といわれています。吸収がよくなり、漢方薬中の生薬の香りからも効用を得られるからです。出来るだけ1日2、3回に分けて飲みます。吸収をよくするため、空腹時がよいでしょう。食間であれば、食事と食事の間2時間(朝食が7時、昼食が12時であれば、9、10時頃に服用)。食前とあれば、食事の30分前に飲むとよいでしょう。

※生薬:植物が多く、葉や茎、実、根、花、樹皮などを干して利用する。その他、動物の角や甲ら、カルシウムが豊富な鉱石や動物の化石、貝がらなどを砕いたり挽いたりして細かく使う。



※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」は次回は10/20(日)予定。申込みは右記参照。

料理教室・ワークショップ

■=料理教室 ■=ワークショップ

10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・大村店は10/25は臨時休業

本店
10/5(土) 10:30～ **NEW!**
「オーガニック素材のスクーンとスープ作り」
立石 環 先生 (and breakfast店主)
3,500円(税別) 12名
※定員に達したためキャンセル待ちとさせていただきます。

10/13(日) 10:30～
「畑とつながる手作りの食卓
～ハルビザのパーティ料理～」
石田 真澄 先生 3,200円(税別) 12名
・レモンと胡桃を使った大村寿司
・キノコのグラタン ・簡単スープ

10/18(金) 13:30～
「川添酢造 味噌作り教室」
4,200円(税込) 20名
※5kgの麦味噌を仕込みます。
※容器が必要な方は、別途500円戴きます。
お申し込みの際にお伝えください。

10/20(日) 13:00～
「女性のための東洋医学講座
～お灸と爪楊枝で不調と～」
川崎 知寿 先生 (薬剤師・はり師・きゅう師)
3,300円(税込) 10名
※肩こり、腰痛、不眠、寝違い、耳鳴り、冷え、便秘、その他、不快な症状に効果のある自宅で出来る治療法、ツボや漢方薬について学びます。



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。

11月の料理教室・各講座 ※内容変更の場合あり。
※11月のご予約は10月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

2日(土)「医食同源セミナー～秋の収穫祭・果物を楽しむ～」浅田 ゆかり 先生(野菜ソムリエ上級プロ)
16日(土)ながさき味覚教室×kuriya
「味覚の基礎五感教室～味覚力を身につけよう・五感と表現力を同時にみがく～」
22日(金)「お寺の奥さんが教えるお寺ごはん」佐藤 美幸 先生 **NEW!**
26日(火)「初冬のランチとテーブルコーディネート」窄中 雅子 先生

8日(金)「KARATE CHOPの家庭でも作れるベトナム料理」土井 慎二 先生(KARATE CHOP店主)
11日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水 先生
22日(金)「HOME LABO.タルト教室」楠本 恵利子 先生(HOME LABO.店主)

毎週月曜日(10/7、14、21、28) 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

10/17(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
10/28(月) 10:30～
「オーガニックファーム×マイル ロスバッチョ
～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 ロスバッチョ店主)
3,200円(税別) 8名
※季節の野菜を使って前菜・サラダ・パスタを作ります。(デザート・お飲み物付き)



10/11(金) 13:30～
「川添酢造 味噌作り教室」
4,700円(税込) 定員:15名
※5キロの合わせ味噌(米・麦)を作ります。
※容器が必要な方は、別途500円頂きます。
お申し込みの際にお伝え下さい。

10/21(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
「謹賀新年」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)

