

# 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

## 11月のディナープラン「秋の味覚をイタリアンで」

リストラテ厨では、秋の味覚を存分に味わえるコースをご用意。今回メインのお肉は〈青森 短角牛〉。肉本来の旨みが堪能できるヘルシーな赤身肉を長崎で味わえる貴重な機会です。ぜひご賞味ください。



★秋の味覚をイタリアンで★サンマ、カボチャ、なす、キノコ、栗など秋の味覚のフルコース。  
お1人様4,200円(税別)  
※2名様以上 要予約 3日前まで

▲写真はディナーコースの Pasta「パッケリカボチャとパンチェッタのクリームソース」

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……………¥1,250
- ・プチオードブル付パスタランチ(写真) ……¥1,400
- ・週替ランチプレート……………¥1,450
- ・ぜいたくランチコース……………¥3,100



# kuriyaの家

095-856-8101 10:30~17:30

## 日常を一新!フルリノベーション

長年住み続けてきたお気に入りの我が家、掘り出し物の中古物件。どちらもリノベーションをすることで新築のような輝きを取り戻します。また、普段は隠れている配管や配線類も同時に新しくすることで部屋の機能も最新に。kuriyaの家では、家族構成や家事動線に合わせて個別に設計するオーダーキッチンを中心に、古くなった建物に命を吹き込んでいます。



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の最新情報はこちらから

- 📌 **ブログ** → [kuriya-kurashi.jp/kuriya/blog/](http://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

# kuriya

n e w s

11  
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

## 11月のテーマ 季節を感じる 冬のおうち時間

そろそろ始めたい冬たく。今年は「家時間」をゆっくり楽しんでみませんか？ 時間をかけてスープを煮込んでみたり、家族や仲間とあったかいお鍋を囲んだり、心地よいブランケットに包まれて1人読書を楽しんだり…。スープ作りにかかせないお鍋やハンドブレンダー、木の食器、Taoさんの季節のソースやペーストなど食卓を彩るアイテムなども豊富に揃っています。



## 期間限定 カゴヤ × kuriya 東北の手しごと展

11/22(金)-29(金) 本店※大村店も取り扱いあり



今回で3回目となる手仕事展。今年も東北の作り手の方から分けていただいた様々なかご・箆などを紹介します。自然の素材で編まれ、使い続けられている暮らしの道具たち。また、高千穂のしめ縄、干支の小物類など新年に向けての縁起物もあり。

11/23(土・祝) 13:30~「カゴについてのお話会」  
※無料 本店 予約優先 ※東北のお菓子とお茶付き  
カゴヤ店主・原野良子さんによるカゴにまつわるお話。

## 入荷情報 ー 冬の日にー LAPUAN KANKURIT ラブアン カンクリ



フィンランドの小さな町・ラブアンで生まれたLAPUAN KANKURIT(ラブアン カンクリ)。北欧らしい幾何学模様テキスタイルと暖かやわらかな100%ウールの肌ざわりは、冬の日には手放せない心地よさです。人気のポケットショール、大判のブランケットに加え、今年は湯たんぽも入荷。肌に触れてもやわらかく、朝まで温もりを持続する実用性にも優れています。

## 月イチマルシェ

### 天と地の恵みやさい販売

11/9(土) 10時半~ 本店入口付近

南島原市の田中山自然農園、草虫菜広七、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。



### グリーン・グロッサリーストア GREEN GROCERY STOREの出張販売

11/17(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。



### フィグパン マルシェ FIGues pain marche

11/18(月) 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

11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

11/16(土) 10:30~

ながさき味覚教室×kuriya  
「五感を使って味わいを表現してみよう！」  
~味覚力・表現力を磨く教室 基本編~  
黒川 陽子 先生 大人2,700円、親子で参加の場合3,200円/子供1人追加で500円 20名  
年中以上のお子様~大人まで(全て税別)  
\*長崎の「かんころ餅」について学び、味覚力と表現力を磨いて「食」を今より楽しませませんか？  
・5つの基本味・塩味の感じ方  
・味噌汁の比較・五感のアクティビティ・味わいの表現



11/22(金) 11:00~ (NEW!)

「お寺の奥さんが教えるお寺ごはん」  
佐藤美幸 先生 3,000円(税別) 12名  
・南関いなり・銅の玉子焼き器でつくる出汁巻き玉子・おから味噌で作る味噌汁の素・出汁をとった後の昆布で作る酢昆布・デザート



11/26(火) 10:30~

「初冬のブランチとテーブルコーディネート」  
窄中 雅子 先生 3,500円(税別) 12名  
・グラハムのちぎりパン・ブルーベリー&スタードパン・初冬の野菜クミンスープ・いろどり野菜のサラダ・和菓子 栗かのこ・簡単焼き菓子

11/2(土) 11:00~

「医食同源セミナー 2019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) 3,300円(税込) 12名  
・葡萄の紅茶・ノンアルコールスパークリング・佐賀の吊し柿名人の柿を使用した干し柿作り・フルーツサラダとヨーグルトパフェ  
※果物の保存方法や調理法をお伝えします。

11/9(土) 11:00~12:00 (NEW!)

「おとなのための 絵本の世界を楽しむ時間」  
読むひと・弾く人:Coto&Oto 1,000円(税込) 12名  
\*大人だからこそ、じっくりとゆっくりと絵本の世界を楽しむ時間を過ごしませんか？

毎週月曜日(11/4、11、18、25) 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

11/21(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

11/8(金) 10:30~

「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) 3,500円(税別) 10名  
・生春巻き・揚げ春巻き・鶏がらスープから作るフォーガー・アルミフィルターで淹れるベトナムコーヒー・チャー(ベトナムのデザート)

11/22(金) 10:30~

「HOME LABO.タルト教室」  
~さつまいもと黒ごまのタルト~  
楠木 恵利子 先生 3,800円(税別) 8名  
\*さつまいもと黒ごまの香ばしいタルト。  
\*タルト1台お持ち帰り。試食あり(飲み物付き)



11/11(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  
※筆ペンを使って年賀状で使う文言を練習します。  
※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)  
※定員に達している場合はキャンセル待ち  
※3日前からキャンセル料が発生

※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。

12月の料理教室・各講座 ※内容変更の場合あり。 ※12月のご予約は11月初旬開始。詳しくはkuriyaHPをご覧ください。

本店 6日(金)「師走の和食」中村 史子 先生  
14日(土)「Xmasを待ちわびて~こだわりのシュートレーン作り~」渋谷 幸子 先生  
21日(土)「(松原包丁)包丁砥ぎ教室」田中 勝人 先生

大村店 3日(火)「FIGues pain Christmas Lesson」井上 裕子 先生  
9日(月)「暮らしに役立つ筆ペン習字教室」佐藤 風水 先生

今回で3回目となる手仕事展。今年も東北の作り手の方から分けていただいた様々なかご・箆などを紹介します。自然の素材で編まれ、使い続けられている暮らしの道具たち。また、高千穂のしめ縄、干支の小物類など新年に向けての縁起物もあり。

「お寺の奥さんが教えるお寺ごはん」  
佐藤美幸 先生 3,000円(税別) 12名  
・南関いなり・銅の玉子焼き器でつくる出汁巻き玉子・おから味噌で作る味噌汁の素・出汁をとった後の昆布で作る酢昆布・デザート

「初冬のブランチとテーブルコーディネート」  
窄中 雅子 先生 3,500円(税別) 12名  
・グラハムのちぎりパン・ブルーベリー&スタードパン・初冬の野菜クミンスープ・いろどり野菜のサラダ・和菓子 栗かのこ・簡単焼き菓子

「医食同源セミナー 2019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) 3,300円(税込) 12名  
・葡萄の紅茶・ノンアルコールスパークリング・佐賀の吊し柿名人の柿を使用した干し柿作り・フルーツサラダとヨーグルトパフェ  
※果物の保存方法や調理法をお伝えします。

「お寺の奥さんが教えるお寺ごはん」  
佐藤美幸 先生 3,000円(税別) 12名  
・南関いなり・銅の玉子焼き器でつくる出汁巻き玉子・おから味噌で作る味噌汁の素・出汁をとった後の昆布で作る酢昆布・デザート

「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  
※筆ペンを使って年賀状で使う文言を練習します。  
※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)

「お寺の奥さんが教えるお寺ごはん」  
佐藤美幸 先生 3,000円(税別) 12名  
・南関いなり・銅の玉子焼き器でつくる出汁巻き玉子・おから味噌で作る味噌汁の素・出汁をとった後の昆布で作る酢昆布・デザート

「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  
※筆ペンを使って年賀状で使う文言を練習します。  
※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)

