

5月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

5/11(金) 10:30~「初夏の和食」

講師:中村 史子 先生 受講料:2,500円(税別) 定員:12名

・茶碗蒸し ・魚のコロッケ ・じゃがいものサラダ ・夏みかんゼリー



10周年特別企画 5/17(木) 10:30~

「鎌倉不識庵・藤井まり」×秋月 廣久葛本舗・高木久助による精進料理」

講師:藤井 まり 先生(鎌倉不識庵 主宰)、高木 久助 氏(秋月 廣久葛本舗)

受講料:7,500円(税別) 定員:18名

*国内外で食文化を伝承されている藤井まりさんと、高木久助氏が来崎。精進料理を分かりやすく、家庭でもつくりやすいレシピとともにご紹介。精進料理を味わいながら学べる教室です。

- ・しょうが飯 ・若竹汁 ・筍南蛮炒め ・アスパラ信太巻き
- ・小松菜海苔和え ・豆腐椎茸の鮑もどき
- ・高野豆腐の揚げだし ・胡麻汁粉 ・胡麻豆腐 ・葛きり



※諸事情により、メニューは変更になる場合があります
※写真はイメージです



藤井 まり先生プロフィール 精進料理研究家。1947年北海道生まれ。早稲田大学卒業。亡夫・藤井宋哲とともに、鎌倉・稲村ガ崎の山庵「不識庵」にて精進料理教室「禅味会」を主宰し、指導にあたる。日本国内をはじめ、世界にも本格的な精進料理の素晴らしさを広める活動をしている。

高木 久助氏プロフィール 創業文政二年の老舗葛本舗の十代目。初代久助が苦労の末、純白の本葛を作りあげ幕府への献上品となる。先々代には宮内庁御用達の栄誉を拝している。現在まで天然の葛根を採取し、純粋な葛粉を提供している。

★5/19(土) 10:30~ キラッククラブ 楽々お料理レッスン
「麴の力を活かした料理を味わう春のランチ」

参加費:500円(税別) 定員:8名

*最新ガスコンロの使い方やさまざまな機能を実感できる、お手軽レッスン。今回はクビンス ヨーグルトメーカーで作った“塩麴”と“甘麴”を活用したランチプレートを作ります※詳しくはスタッフにお尋ねください。



★毎週月曜日(5/7、14、21) 19:00~20:15 「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」

講師: Shizuka 先生(作業療法士) 受講料:2,000円(税込)

※お申し込み→shizuka630london@yahoo.co.jp

★5/22(火) 10:30~「ママのための食育塾」 講師:谷川 千夏 先生 受講料:3,000円(税別)

※お申し込み→090-8288-7606

料理教室・各講座 お申し込み方法

お電話、ホームページでお申し込みください。店頭でも受付可能です。

TEL:095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店) URL:<http://www.chopro.co.jp/kuriya/>

※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全額発生します。予めご了承ください。