

11月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

11/11(日)、23(金・祝)、12/9(日)

ながさき味覚教室×kuriya(協力)

「長崎の伝統食〈からすみ〉を知ろう」

受講料:全3回7,500円(税別)※全3回とも参加可能な方

定員:15組の親子 対象:小~大学生(大学生同士のペアでもOK)※子ども追加の場合:2,500円(税別)/人

*日本三大珍味の一つカラスミ。希少な国産のボラを使って、野母崎でカラスミ作り体験、ボラと野母崎のお話など、親子で長崎の食文化や先人の知恵を学びましょう。※簡単な調理あり、昼食あり。

- ・第1回:11/11(日)10:30~14:45 ボラにまつわる野母崎の歴史とからすみ仕込み
- ・第2回:11/23(金・祝)10:30~14:00 カラスミの歴史の話とからすみ作業
- ・第3回:12/9(日)10:30~13:20 ボラ調理とカラスミ作り(仕上げ)

※10:00から受付、現地集合・解散となります。

※集合場所:長崎市野母崎樺島地区公民館(樺島バス停から徒歩3分・長崎市野母崎樺島1665番地)

※持ち物:エプロン、タオル、筆記用具



料理教室

11/17(土)10:30~「小麦酵母で作る“こねない”パン」

講師:山口 はるか 先生(Archu and Putica主宰) 受講料:4,000円(税別) 定員:12名

・グリッシーニ ・パン・ド・ミ(ミニ食パン型)

*お好みでサラダやハム、チーズを挟んでいただくプチフランスパン、Archu and Puticaのマフィン、珈琲蔵えんさんのハーブティのランチ付き。



料理教室

11/27(火)10:30~

「初冬のランチとテーブルコーディネート」

講師:窄中 雅子 先生 受講料:3,000円(税別) 定員:12名

・ショコラブル ・キューパン ・メープルマフィン ・リースサラダ ・季節のスープ



WORK SHOP

11/24(土)13:00~「竹で編む~鍋敷き作りワークショップ~」

New!!

講師:上妻 直人 先生 受講料:3,000円(税込) 定員:8名

*小国周辺の竹を使った六つ目編みでの鍋敷き作り体験。竹工芸にまつわるいろいろなお話もさせていただきます。

お茶とお菓子付き

上妻 直人 (コウツマナオト)さんプロフィール 1974年生まれ。福岡県出身。竹工芸訓練支援センター修了。中堅技術者養成指導修了。現在、熊本県阿蘇郡小国町にて、店舗開店の準備中。



★毎週月曜日(11/5、12、19、26)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

★11/16(金)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。

※メニューや内容は変更になる場合があります。また、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。予めご了承ください。