

1日限りの料理講座

Let's cooking!

複数受講は可能です

7/1(水)から



スイーツ【定例コース】
【全3回】第1回誕生日

①1回目 濃厚生クリームケーキ
②2回目 バニラビュッフェ
③3回目 パウチデザート
※全て1ホールお持ち帰り

講師/羽生 恵子 園田 郁空
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円(3回分) 申込料/100円

7/24(金)から



ヘルシー料理【定例コース】
【全3回】第4回誕生日

①1回目 お酢でヘルシーメニュー
②2回目 SOYなアザケ
③3回目 豆腐で秋の行業弁当

講師/とよま ますたー 戸山 千香
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円(3回分) 申込料/100円

7/9(木)



みそ里さんが教えるみそ作り

①みそ(2キロお持ち帰り)

講師/サクラみそ食品(株) 緒方 健一
時間/14:00~15:00
受講料/1,500円 申込料/100円

7/22(水)



夏の暑活ほろりやり発酵ランチ

①鶏水キムチ ②冷製冷やしスタ
③冷製発酵スープ ④甘酒デザート
⑤冷製発酵デザート(当日使用する発酵は写真とは異なる場合があります)

講師/北野 悠太 HARA 上穂子
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

7/28(火)



本格ペイジトーストケーキ

①フロロ直火トーストケーキ
(1ホールお持ち帰り)

講師/松本 悠太
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

8/6(木)



親子でスパイスクッキング

①米巻のルーペでココロランチ(3種類)
②季節のフルーツポンチ

講師/アリス 美奈 萩崎 真利直
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

8/21(金)



おうちで作れる簡単中華点心

①簡単ミニ餃子 ②ひとロシロ餃子
③揚げないパリパリ春巻き

講師/林さん 萩 正二郎
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

8/25(火)



夏の華やかイタリアン料理

①アリアバット
②パスタサラダ
③新鮮なトマトの冷製スープ

講師/丸山 真由美 山浦 博文
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

9/4(金)



発酵を乗り切る薬膳料理

①豆乳ごま揚げ
②豆乳ごま揚げの中華風サラダ
③新米のパンココロッケ

講師/田中 幸子 橋本 登枝
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

9/10(木)



人気のキムチ作り&韓国料理

①白菜キムチ(お持ち帰り有り)
②チヂミ(お持ち帰り有り)

講師/坂本 幸子 / 秋山 穂子
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

9/17(木)



ペーグル&ちざりパン

①ペーグルの巻
②チヂミ(お持ち帰り有り)
③チヂミ(お持ち帰り有り)
④チヂミ(お持ち帰り有り)

講師/青木 幸子 / 秋山 穂子
時間/10:00~13:00
受講料/3,000円 申込料/100円

9/29(火)



みそ里さんが教えるみそ作り

①みそ(2キロお持ち帰り)

講師/サクラみそ食品(株) 緒方 健一
時間/14:00~15:00
受講料/1,500円 申込料/100円

サクラみそ食品さんが教えてくれるお味噌を使ったレシピ

鶏とじゃがいもみそ風味グラタン

材料(2人分)

- じゃがいも.....中を2~3個
- ピザ用チーズ.....35g
- とり肉(もも肉).....100~150g
- ブルーチーズ.....15g
- トマト(ミニ)4つ切り.....2~3個
- マッシュルーム.....2~3個
- オリーブオイル.....大1
- バター.....2~3個
- にんにく(みじん切り).....1片
- パセリ.....少々
- 塩.....少々
- ブラックペッパー.....少々
- ホワイトソース

- 作り方**
- ①フライパンに、オリーブオイルを入れ、にんにくを弱火で炒める。
 - ②とり肉を入れ、火が通るまで炒めて、玉ねぎ、じゃがいも(スライス切り)を入れ中火で5分程炒める。
 - ③塩、ブラックペッパーで味付けする。
 - ④火を止め、③にホワイトソースを入れ軽く混ぜる。
 - ⑤耐熱皿に④を入れ、上にピザ用チーズ、ブルーチーズ、トマト、マッシュルーム(スライス切り)、バターをのせる。
 - ⑥230℃のオーブンを25分~30分ぐらい焼き色がつくまで焼く。
 - ⑦パセリを上のにのせて出来上がり。



今回使用した 当社の商品説明
[さくら米こうじみそ]
甘口、塩分9.5%のうす塩みそです。特有の色つやと米のまろやか甘味と上品な香りを充分に引き出した本格的な高級粒味噌です。

今回のレシピを提供してくれた /



サクラみそ食品株式会社 緒方 健一さん
久留米市梅津町高海1638番地の4
(久留米西田工業団地内)
tel.0942-35-3818(代)



久留米の美味しいグルメをご紹介します



おすすめメニュー

鮮度と旨みがある、贅沢な一皿
鹿見島直産 鶏刺し盛り合わせ
.....1,600円

備長炭で焼き上げた、香ばしい焼酎の旨み
京都丹波黒どりの焼鳥
.....各種250円

炊きたての香りと甘み広がるお弁当
新築南島屋 黒コンジカリ 土鍋ご飯
銀シカリ一台
.....800円

暮らしのあれ!これ! ショールーム

http://kurumegas.co.jp



営業時間 10:00~17:35

休日 土・日・祝日



鶏トビロ TEL 0942-48-7636

住所/久留米市東町3-1黒川ビル101
氏休日/日曜日
営業時間/17:00~23:00