

糀を使った料理教室2017

NEW

ヨーグルティア/カモシコ 徹底活用 低温クッキング 開催スケジュール



~~終了しました~~ ~~終了しました~~ ~~終了しました~~ □7月12日(水)

□8月11日(金) □10月20日(金) □11月29日(水)

甘酒や様々な発酵食品が作れることで大人気のヨーグルティア/カモシコをご購入された方も多いはず。「買ったはいいいけど使い方がわからない」「甘酒以外に何が作れるの?」というお客様の声にお答えいたします。

◇参加費1,500円◇スケジュール:9:45受付開始10:00
講義開始 座学 ヨーグルティア/カモシコの使い方説明 低温調理レシピ紹介 試食 11:30終了◇持ち物:筆記用具
必要な方はヨーグルティア/カモシコをご持参いただいても構いません。※エプロン三角巾不要

味噌作りのすゝめ

- おふくろの味を取り戻そう -



開催スケジュール

~~終了しました~~ ~~終了しました~~ ~~終了しました~~

□7月26日(水) □9月8日(金) □10月25日(水)

□12月13日(水)

私たち日本人にとって身近な調味料の「お味噌」。近い存在すぎて知らないことが実はたくさんあります。お味噌が体にいい理由やお味噌の大切さを学びながら味噌作り体験をします。

◇参加費1,500円◇スケジュール:9:45受付開始10:00
講義開始 座学 味噌作り実習11:30終了
◇持ち物:エプロン・三角巾・筆記用具



あまざけ作りのすゝめ

- 腸を整えて腸美人を目指そう -



開催スケジュール

~~終了しました~~ ~~終了しました~~ ~~終了しました~~

□8月23日(水) □11月10日(金) □12月8日(金)

「飲む点滴」とも呼ばれる甘酒。江戸時代には暑気払い、夏バテ防止に飲まれたとも言われています。近年では腸を元気にする腸活として注目が高まる甘酒の講座です。

◇参加費1,500円◇スケジュール:9:45受付開始10:00
講義開始 座学 甘酒作り方実演 甘酒料理紹介 試食11:30終了
◇持ち物:筆記用具※エプロン三角巾不要

塩糀料理のすゝめ

- 簡単!美味しい!家庭料理



開催スケジュール

~~終了しました~~ ~~終了しました~~ □9月29日(金)

2011年日本中を席卷し、海外の有名シェフまで使うようになった塩糀。ブームは去っても暮らしの中に定着しつづけています。テレビや雑誌では教えてくれない塩糀作りのコツや今さら聞けない塩糀の基本的な使い方、簡単に美味しく作れる料理などを楽しく学ぶ講座です。

◇参加費1,500円◇スケジュール:9:45受付開始10:00
講義開始 座学 塩糀作り実習 塩糀料理紹介 試食 11:30
終了◇持ち物:エプロン・三角巾・筆記用具

講師紹介 浅利良得

糀屋本店麹師「りょうとくさん」
発酵についてはもちろん食品の加工や保蔵、栄養などについての専門家です。難しい話も簡単に身近な例を使い、わかりやすく話すことから大分県内外の大学や小学校、団体研修などの講師としても活躍しています。



お申し込み方法

糀屋本店にお電話で申し込み



0120-166-355

受付時間: 月~金曜 10:00~15:00(土日祝は除く)

お申し込みの際に氏名・連絡先・参加希望日をお伝えください。店頭でもお申し込みいただけます。

※最少催行人数は5名様となりますのでご了承下さい。
※開催日程が変更となる場合があります。