



国分寺支店
カルチャー
講座

料理教室

カワセミの
ムーちゃんとサッチャン © JA東京むさし



京風のやさしい味わい

和食料理教室

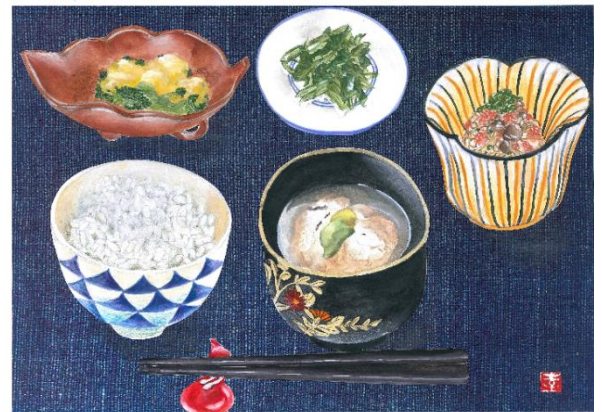


京の冬の味覚の^{かぶら}蕪菁蒸しは、淡雪のように口当たりなめらかで寒い冬には最適ですよ。
カツオと昆布でとったおだしの味を存分に味わっていただける絶品です。

紗涼御料理教室主宰

講師 **嶋 たかこ さん**

京都の有名料亭で和食を習い、現在は和食の良さを伝えたいと自宅で料理教室を開催。素材の味を生かした料理作りをモットーにしている。
国分寺市在住。



日時

11/ **土** 25 10:30~
13:30(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・^{かぶら}蕪菁蒸し(蕪菁・白身魚・海老・銀杏・^{きくらげ}木耳・椎茸・百合根)
- ・木の子の紅葉和え(たらこ・しめじ・エノキ・エリンギ・あさつき)
- ・蒸し野菜の黄味酢がけ(ブロッコリー・カリフラワー)
- ・香の物

主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115まで(受付時間:午前11時~午後5時)

お電話または店内備付けの申込用紙にご記入の上、サービスカウンターまでお持ちください

持ち物

エプロン・三角巾
タオル・ふきん・筆記用具

定員

16名

※定員になり次第締め切り

費用

2,500円

※当日受付でお支払いください



JA東京むさし

国分寺支店