



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



京都のやさしい味わい

和食料理教室



カツオと昆布のおだしで、ふっくらジューシーに炊いた京揚げで、
美味しいおいなりさんをつくりませんか？

紗涼御料理教室主宰

講師 **嶋 たかこ さん**

京都祇園の有名料亭で和食を習い、現在は自宅で料理教室を開催。旬の素材の味を生かし、和食を通して食の大切さを伝えている。国分寺市在住。



イメージ

日時

6/ **8** 10:30~
土 14:00(予定)

場所

国分寺支店2階セミナールーム

内容

- ・京のおいなりさん
- ・野菜の薄暮汁^{はくぼ}
- ・魚の西京味噌幽庵焼き
- ・青菜と湯葉と木の子の和え物

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

3,000円
※当日受付でお支払いください

主催・申込み

国分寺ファーマーズ・マーケット

042-324-2115または042-324-2116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



JA東京むさし

国分寺支店