

シンプルな本格和食

森田龍彦の料理講習会

料理屋さんみたいには無理かもしれないけど、今よりももう少し料理を上手になりたい…

毎日の体を支える家庭の食事はやっぱり和食が基本になりますよね…

料理教室も結構高額だし、作業も全部出来る訳じゃない…

料理や食材のことを話しながら、楽しい時間を過ごせる機会が欲しい…

➔ そんな声にお応えします！

出来るだけ参加費を抑えて、 気軽に参加できる料理講習会はいかがですか？

専門調理師（調理師学校の教員資格も与えられる、国家資格）の資格を持つ料理人、大阪食文化研究所代表の森田龍彦が、一般の人でも少し頑張ったら作れるような、でもいつもと違う和食の料理をお教えします。授業では、まず講師が料理を作るのを見学します。事前にレシピをお渡ししますので、分からないところがあったら、どんどん質問して下さい。食材や調理法など、基本を一つ覚えるだけで、いろいろな料理が作れるような献立になってます。料理を作り終わったら、参加した皆さんで試食会です。お腹いっぱいになる量では無いですが、実際に食べながらいろいろと感想や意見交換をしませんか？

今回のテーマは、「ねり味噌」

このねり味噌を作れるようになるだけで、風呂吹き大根やぬた和え、茄子の田楽まで作れるようになります。料理の本だけはわからなかったことが、どんどん分かるようになりますよ。

と き	平成20年11月6日(木曜日)
と ころ	大阪市北区天満 4-16-5 あんじんビル2階 さする庵
じ かん	19:30~21:30
参加費	3,000円(試食の際のワンドリンク付き)
お申込	メールまたはFAXにてお願いします
H P	http://www.osakashokubunka.com/ (大阪食文化研究所) http://www.mild-square.com/ (さする庵)
F A X	06-6355-5124 (さする庵)

※当日は筆記用具をご持参ください。

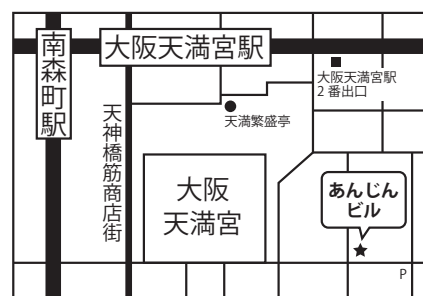
お申し込み

お名前 _____

お電話 _____

ご住所 _____

メールアドレス _____



* JR東西線 「大阪天満宮駅」下車徒歩2分

* 地下鉄谷町線・堺筋線「南森町駅」下車徒歩4分