

11月

11/22 (金)

11/28 (木)

森の教室 morino kyoshitsu

野菜の収穫と料理の教室



旬の野菜をテーマにファームから収穫してお料理を作ります。

(野菜の育ち具合により、変更する場合がございます)

Lesson menu

畑で採れた秋・冬野菜の根菜類、
主にカブ・大根と青ネギなどを使ってお料理

- ・とれたてカブのカルパッチョ風
- ・ネギとひじきの炊き込みご飯
- ・抜きたて大根のステーキなど。



講師：川村章子 (be-vege)

場所：仏生山の森 キッチンスペース
高松市仏生山町甲 884-4

(お問い合わせ 窯焼きバーグ五十八 TEL 087-899-8886)

参加費：お一人様 3500 円

小学生以下 お一人様 1500 円

*材料費込み

時間：10:00 ~ 13:00

締め切り：各日の 3 日前

持参：エプロン、タオル

*最少催行人数 4 名、最大 12 名

野菜ソムリエプロなど食に関わる様々な資格を有し野菜でキレイになる料理教室「be-vege」を主催する川村章子氏が、仏生山ファームで育てた旬野菜を収穫し、その場で調理しながら野菜が持つ本来の味を伝え、それを活かした調理法を伝授する料理教室です。

自身の子育ての経験から、時間をかけすぎずともおいしく健康を意識した料理など実践的なテクニックも学ぶことができます。



ご希望日	月	日 ()
------	---	-------

お申込み：五十八 店頭でご提出いただくか
FAX 087-899-6680 へお願いします。

お名前	どちらかに○を	ご住所	ご連絡先電話番号	アレルギー
	大人・子供			有・無 品目
お名前	どちらかに○を	ご住所	ご連絡先電話番号	アレルギー
	大人・子供			有・無 品目
お名前	どちらかに○を	ご住所	ご連絡先電話番号	アレルギー
	大人・子供			有・無 品目