

「とらや工房」が伝える 和菓子の魅力

2/24 火 13:00 ~ 16:00

受講料 6,000円 講師 とらや工房

とらや工房より、春の訪れを感じる美しい練り切り2種—「梅」と「鶯」をご紹介。さらに、雅やかな「雄雛」と「雌雛」の和菓子を手作りで学ぶ特別なひととき。講座では、寒天を丁寧に煮出して仕上げる本格的な豆かんと香り高い煎茶もご試食いただけます。季節を愛でる、和の心にふれる時間をぜひ一緒に。
とらや工房特製和菓子のお土産付きです。

【調理あり】練り切り「梅・鶯」(各2コ)・雄雛・雌雛
【試食+レシピ付き】豆かん



とらや工房 | 御殿場市東山1022-1 TEL.0550-81-2233



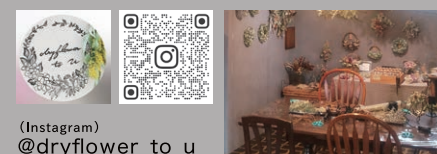
ミモザのある暮らし 日常にそっと春を添える、 ナチュラルで上質なアレンジメント

2/27 金 10:30 ~ 13:30

受講料 5,000円 講師 dryflower to U 松井 郁子

やわらかな春の光を感じながら、ふんわりとした黄色が魅力のミモザを束ねるひととき。忙しい日常から少し離れて、花と向き合う静かな時間を過ごしてみませんか?春野菜のスープなどの軽食付きです。

※花材が変更となる場合がございます。



(Instagram)
@dryflower_to_u



大人の「ゆる」美活倶楽部

ゆるヨガレッスンと 食養生

1/30 金・1/31 土 11:00 ~ 13:30

受講料 4,000円

講師 健康リズムカウンセラー 中根 由理子
醸しにすと・和漢薬膳師 平野 葉月

美容と健康を意識したゆるヨガとランチがセットになった講座です。詳しい内容は二次元コードよりご確認ください。

詳しくはコチラ▶



無理なく続ける 美容習慣 ～納豆麹～

3/11 水・3/12 木 11:00 ~ 13:00

受講料 3,500円 ▶ 3,000円 (今だけ!)

講師 時短家事コーディネーター 大川 直美
醸しにすと・和漢薬膳師 平野 葉月

いつものごはんにちょっとプラスするだけで、美容と健康をサポート。忙しくても続けやすい“食べるセルフケア”を、ランチ付きで気軽に体験してみませんか?今回は「納豆麹」を使い、カンタンアレンジレシピを学びます!

【メニュー】スペアリブの和風バルサミコ煮込み・和漢サラダ
きのこの麹ポタージュ・納豆麹アレンジ料理 他

詳しくはコチラ▶



こちらの講座は清水町こうじ「ゆうすいふわり」を使用しています。

山正流・和のごちそう春の祝い膳

1/19 月 10:30 ~ 14:00

受講料 8,000円 講師 山正大将 竹下 幸二

寿司を中心とした海鮮料理で、感動の味に出会える人気店・山正。実習では「恵方巻」を一本まるごと作ってお持ち帰りいただけます。さらに、寿司職人として自身の握りを食べ比べ。また、家庭では再現が難しい「お店の味」も、試食とデモンストレーションでご紹介します。ふっくら仕上げる「貝の煮方」、旨味が際立つ「蛤の酒蒸し」、レシピを聞かれる率No.1の「煮魚」もよっとしたコツで味が決まる「酢の物」や「玉子焼き」など、ここでしか学べないスペシャル講座です。

【調理あり】
・山正の恵方巻
(海老・玉子焼き・かんぴょう・おぼろ・胡瓜・みょうろ・雄雌・貝類) 3cm・横断5.5cm
・握り
【試食+デモンストレーション付き】
・金目鯛のかぶと煮・海鮮茶碗蒸し
・蛤の酒蒸し・磯つぶ貝の旨煮
・自家製玉子焼き・もずく酢



山正本店 | 沼津市平町3-14 TEL.055-963-0377



極上♥テリースショコラ by BISTRO MILLE

2/12 木・2/13 金 10:30 ~ 14:30

受講料 6,000円 講師 BISTRO MILLE 山本 千春

三島の人気店「BISTRO MILLE」から濃厚で生チョコのような口どけの「テリースショコラ」をご紹介します。オレンジピールや赤ワイン漬けのブルーベリー、アーモンドがゴロゴロ入り、寝かせるほどにフルーティーさが増す「熟成系スイーツ」。プレゼントにもできるラッピング付きです。試食では、山本さんが手がけた「テリースショコラ」、BISTRO MILLEの人気メニュー「キャシュ」「カヌレ」「クレームブリュレ」を盛り合わせた特製プレートをご用意。自分へのご褒美に、大切な人への贈り物にどうぞ。

【メニュー】テリースショコラ
・BISTRO MILLE特製プレート
(テリースショコラ・カヌレ・アールグレイのクレームブリュレ・キャシュ)
・スープ



BISTROMILLE | 三島市北田町6-21 TEL.070-9170-8878



おいしいことしろう ろたすのラーメン教室

3/14 土 13:00 ~ 16:00

受講料 6,000円 講師 ラーメンろたす 高梨 樹一

素材の味を大切に、スープまで飲み干せる一杯で人気のラーメン店「ろたす」。今回は、王道の醤油ラーメンを、タレ作りから湯切り〜盛り付けまで、まるごと一杯仕上げます。自宅で揃えやすい調味料で再現できる味噌ラーメンもご紹介。作った煮豚(約200g)と味玉(3個)はお持ち帰りいただき、その日の夜から「お店の味」を楽しめます。煮干し出汁の味比べゲームも開催!楽しみながらラーメン屋さんの世界をのぞき見できちゃう講座です。

【メニュー】王道の醤油ラーメン
(煮豚・半熟味付玉子・万能タレ・香味油)
・味噌味噌ラーメン
【お持ち帰り】煮豚(約200g)・半熟味付玉子(3コ)



ラーメンろたす | 駿東郡清水町堂庭8-7 TEL.055-900-1883



地域のお店を応援しています! お申し込み方法については中面をご確認ください。



