

おもてなしの

茶碗蒸し

和食のプロ
から学ぶ



【日時】2016年

12月6日(火)午前9時30分~正午

【場所】この花さくや姫プラザ

(〒989-5615 宮城県栗原市志波姫沼崎南沖452)

ひと手間かけて、地元の食材で おいしい茶碗蒸し♪

早いもので、今年もあと1カ月と少し。すぐにお正月がやってきます。正月料理に欠かせない料理の一つ「茶碗蒸し」。

地元産の「ぎんなん」と「しいたけ」を使い、自分で食べるのはもちろん、お客様へのおもてなし料理としてもピッタリな作り方を学べます。

会席料理 丸勝の阿部 朗 料理長が、プロのワザを伝授します。

●● 森林の恵み♪ ●●

今回の茶碗蒸しには、栗原市産の「特用林産物」、「ぎんなん」と「しいたけ」を使います。

「特用林産物」とは、森林や原野を起源とする様々な生産物のこと。きのこや山菜、樹実などの食料をはじめ、一般の木材以外の竹材、桐材、木炭などが含まれます。聞きなれない用語ですが、実は身近にたくさんありますね。

今回は、「茶碗蒸し」の作り方はもちろん、体験を通じて、「特用林産物」の魅力を学べるプログラムとして企画しました。



【参加費】2,000円

【定員】12人(最少催行人員6人)

【申込締切】定員になり次第締切

【服装・持ち物】

- 料理ができる服装 エプロン
- 三角巾(またはバンダナ、手ぬぐい)
- 茶碗蒸し食器4~5個と食器を持ち帰る入れ物

【その他】自分で作った茶碗蒸し4~5個をお持ち帰り。



<< 申込・問い合わせ先 >>



一般社団法人

くりはらツーリズムネットワーク

〒989-5504 宮城県栗原市若柳字上畑岡敷味45番地

Tel/Fax 0228-24-8588

Email kurihara.tn@gmail.com URL <http://ktnpr.com/>

FB <https://www.facebook.com/kuriharatourism>

<< 主管 >>

会席料理 丸勝

<< 共催 >>

宮城県特産林産振興会



GOOD DESIGN AWARD
2015年度受賞