

四季の料理教室 冬の味【最終回】

料理人に割烹料理を覚えてもらおう！

江戸時代から続く上小松の老舗 割烹鴨川。
一昨年、7代目が修行を経て帰ってきた。
料理教室最終回は、本格メニューを、
プロから教えてもらいます。
さあ、割烹料理に挑戦しよう！



〔当日の献立〕

いつ 1月19日(土)

じかん 午前10時～午後1時30分

ところ 川西町農村環境改善センター

参加料 1人500円〔食材費、資料代〕

今回の先生は・・・小関 脩太郎 氏

昭和57年生まれ25歳。割烹鴨川7代目。

仙台市内の老舗料亭等で5年間修行し、一昨年帰郷。

現在は、地元食材を活かしながら腕を磨く若き料理人。

紅大豆飛龍頭(がんもどき) 京人参のご飯、
蕪のすり流し汁、ブロッコリーとささみの和風
ドレッシング など



対象者 だれでも可。親子での参加もできます。(定員15名)

持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具

申込み 平成20年1月8日(月)まで、氏名 住所 電話番号を下記までお知らせください。

お問合せ・お申込み かわにしツーリズム研究会(川西町産業振興課内)

0238-42-6696 FAX0238-42-2600



このイベントは競艇の交付金による日本財団の助成を受けて実施します。