

今月のテーマ:オリーブまんでがん鍋 と その食材活用料理



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。

オリーブまんでがん鍋は、平成 30 年 10 月、“讃岐の新名物”として発表されたご当地鍋料理！ありそうでなかった香川らしい“白味噌仕立て”の出汁に、オリーブ畜産物をはじめ、香川県産品食材をくぐらせて食べる料理。

これまで飲食店でしか食べられなかったオリーブまんでがん鍋を家庭でも作りやすく、そして余った食材で次の日の料理まで作ってしまおうという企画。

講師：川村章子 (be-vege)

場所：仏生山の森・仏生山の教室

高松市仏生山町甲 884-4

(お問合せ：窯焼きバーグ五十八 087-899-8886)

参加費：無料 ※お土産あり

定員：20名

開催日：令和2年2月17日(月) 10:00~12:00

申込締切：2月7日 当選した方にのみ連絡します

持参物：エプロン、タオル

<<まんでがん鍋料理教室>>

開催日：2月17日

お申込み方法：

窯焼きバーグ五十八(いそや)の店頭で提出

または FAX087-899-6680

代表者様氏名	代表者様住所	代表者様連絡先	アレルギー	
		電話 FAX またはメールアドレス	有・無	品目
お連れ様氏名	—	—	アレルギー	
			有・無	品目
お連れ様氏名	—	—	アレルギー	
			有・無	品目