

彩工房では、「暮らしと住まい」をテーマに、日常を豊かにするさまざまな催しを開催しています。

2月は、気さくで分かりやすいお話しが毎回人気の料理家・森かおるさんをお招きして、ミニ料理教室を開催します。

友人を家に招き、共に過ごすひと時。お店と違って時間や周りを気にせずに、自分たちの好きな空間でくつろげるのが魅力です。

しかしそこで悩んでしまうのが、お料理。

一人で何品も用意するのは、なかなか難しいものです。

また、持ち寄りパーティーでは、なにを持っていこうか、考え込んでしまう方も多いのではないのでしょうか。

今回は、アイデアが満載の森さんから、そんなパーティー料理のコツを教わりたいと思います。

つくったまま出せて見た目にも美しい前菜、 ゆっくりと賑やかに参加者もつくりながら楽しめる 春のお寿司、
場を盛り上げるいつもと違う華やかなデザート、 など、簡単で、楽しいお料理を教わります。

シンプルで本物の調味料と、地元でとれる季節のお野菜をたっぷり使う、体に優しいメニューです。

切り方、盛り付け方のひと工夫でできる、ホームパーティー料理に挑戦してみませんか。

お野菜やお肉に手を加え、食べることで、私たちの体になる。それは実はごく簡単で、体にもいい。

もっと多くの人に料理の楽しみ、作り方、食材の選び方を知ってほしい！という愛情に溢れた森さん。

皆さまぜひ一緒にご体験ください。

第26回彩工房暮らしと住まいのセミナー

森かおるさんのミニ料理教室

一緒につくる、
そのまま出せる、
春のパーティー料理

2月11日(土) 11:00-13:30 COTTAGE produced by KEIBUNSHA

MENU

ざっくりミートボールと蒸し野菜のピンチョス
春色サラダのお寿司
フルーツとクリームのおトライフル

主催：彩工房



安全で、そのまま美味しい、近くで穫れる新鮮な食材。

他の国の環境を汚さない、安心な食材。

そんな食材が、あたりまえに食卓に並ぶようになったらいい。

素材を活かすお料理は、コツをつかめば実は簡単。

その美味しさに、みんなの笑顔がこぼれる。



こだわりの安心おいしい野菜が手に入るお店

KYOTO -----> kyoto farmers market (左京区)

坂ノ途中 soil Annex (上京区)

やおや ONE DROP (北区)

SHIGA -----> ほんまもん市 (大津市)



講師 森かおるさん

京都・大山崎町にある料理教室と生活雑貨の店「Relish」主宰。

教室では旬の野菜をたっぷり使ったレシピと、毎日のごはん作りがおいしく楽しくなる工夫、

そして安全な「食」へのはじめの一步を伝えている。

著書に「やさしいおだしの教室」(光村推古書院刊)、「日々のお弁当図鑑」(アノニマ・スタジオ)など。



2月11日(土) 11:00-13:30



会場

COTTAGE produced by KEIBUNSHA

〒606-8184 京都市左京区一乗寺払殿町10 恵文社一乗寺店内南側

*恵文社のギャラリー Enfer [アンフェール] 入口よりお入りください。駐車場有。

- ・市バス 206、204 番「高野」下車、東大路通りを北上し、曼珠院道を東へ、徒歩 5 分
- ・市バス 5 番「一乗寺下り松」下車、曼珠院道を西へ、徒歩 7 分
- ・市バス 31 番「一乗寺高槻町」下車、曼珠院道を東へ、徒歩 1 分
- ・叡山電鉄「一乗寺駅」下車、商店街を西側方向へ、徒歩 3 分



参加費

2,500 円 / 名

料理の試食付き。

小学生以上のお子様は見学可能です。また、他の大人の方が付き添いいただければ、小さいお子様も見学できます。お子様連れの方はご相談ください。



持ち物

ハンドタオル、エプロン、筆記具



定員

20 名

お申込み・お問合わせ ▶▶▶ <http://www.saikobo.co.jp>

彩工房ホームページのイベントお申込みフォームにて、参加される方全員のお名前とご連絡先をお伝えください。

1月28日(土)より受付を開始します。付き添い、見学者のお名前もお伝えください。お子様連れの方は、お子様の年齢もお願いします。



info@saikobo.co.jp

tel:075-632-9889

京都市山科区四ノ宮大將軍町15



SCHEDULE

3月 完成見学会

4月 森のお手入れ一林業体験一