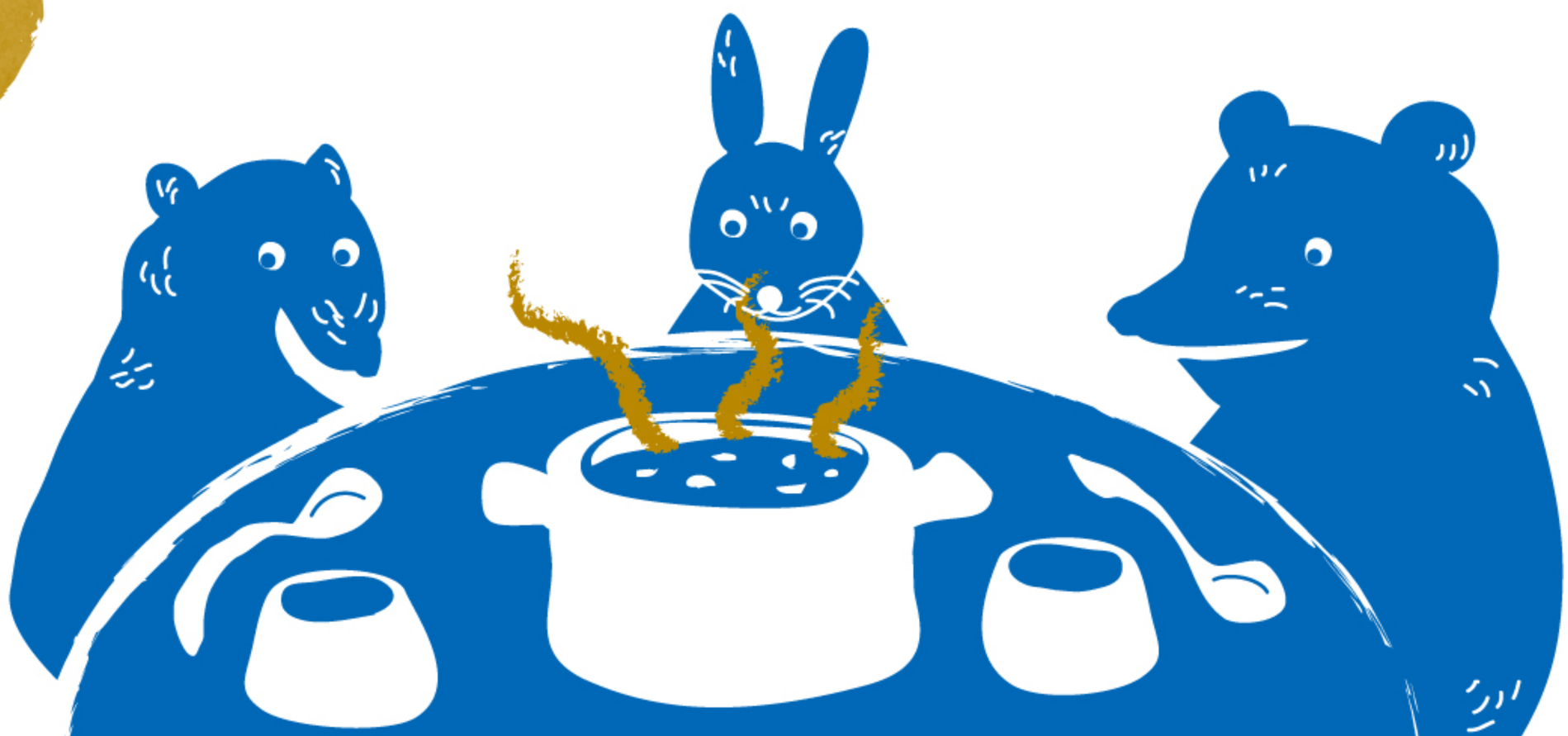
お肌にいい

森 かおるさんと
食卓を囲んで話す、
毎日のごはんづくり

余計な調味料がいらない

腸にやさしい

ー美味しいお鍋のつくり方ー



まずはかんたんで美味しいダシの
とり方を覚えて帰ってくださいね。
森 かおる

子供の偏食が無くなる

普通の食材で十分に美味しい

まだまだ寒い冬の夜に嬉しい、おいしいお鍋のつくり方を教わります。
コツさえ掴めば、実は簡単にできるダシのとり方を覚えていってください
触感や見栄えの変わる、食材の切り方、盛り付け方で、日々の食卓をより華やかに。
おうちでつくれる、簡単でほんものの味を体験しましょう。

とき　2月22日（土）11:00-13:00　ところ　彩工房 saiGALLERY

主催　彩工房

そのままで美味しくて、安全な、近くで穫れる新鮮な食材。
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。
素材を活かす料理は、コツをつかめばごく簡単。

いちばん美味しい、できたてのごはんを食べられる場所、
生きるための中心となる大切な場所、
我が家の食卓。

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」へのはじめの一歩を伝えている。Relish 食堂も昨年オープン。
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。

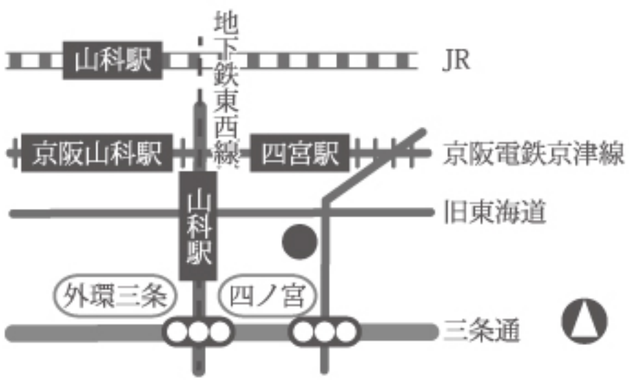
2月 22日（土）　11:00-13:00

■ メニュー　3 種のお鍋　［定番寄せ鍋　豆乳みそ団子鍋　ハーブが香るトマト鍋］

■ 会場　**sai GALLERY**

京都市山科区四ノ宮大将軍町 15
- JR および地下鉄「山科駅」より徒歩 12 分
- 京阪「四宮駅」より徒歩 1 分

＊駐車場はありませんので、お近くのコインパーキングをご利用ください。



■ 参加費　**2,000** 円 / 名　お料理のデモンストレーションとお話、お鍋の試食付き。小さいお子様連れの方もご参加ください。託児はありませんが、スタッフが一緒に見守ります。かんたんなキッズスペース、授乳スペースもご用意します。

■ 持ち物　ハンドタオル、エプロン、筆記具

■ 定員　**12** 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。2 月 8 日（土）より受付を開始します。
お子様連れの方は、お子様の年齢もお願いします。

彩工房
info@saikobo.co.jp
tel:075-632-9889
京都市山科区四ノ宮大将軍町 15

よい家をつくる。

EVENT

3 月 19,20,21,22 日　岡崎の家 完成見学会
4 月 19 日　森のお手入れ　林業体験