

# かむかむ Smile からのお知らせ

1 /  
**30**  
Wednesday

氷見のお豆腐屋「さかのや」さんのワークショップ  
『伝統と革新！お豆腐料理と美味しいお話』

日時：1月30日（水）

- 開 場 11:30
- 開 始 11:45～ 13:30 終了予定
- 定 員 12名(先着) 中学生以上～
- 参加費 2,500円（お土産あり）
- 持ち物 筆記用具
- 電話 (0766-91-3077)または  
ホームページよりお申し込み下さい

\*\*\*Menu\*\*\*

- 前菜 冬野菜をお豆腐の衣で
- 主菜 湯葉と鮮魚のお刺身
- お椀 お豆腐と蕪の吹雪椀
- ご飯 揚げとひじきのご飯
- デザート 抹茶と呉マフィン



レシピと解説付きランチ型ワークショップ！  
美味しいお土産がついてきます。

13:00からお時間のある方は、  
院長の歯のお話が聞け、質問もできますよ！

講師：稲石 健さん  
（さかのや5代目）



京都出身。専門学校卒業後、  
「祇園たに本」等京都の名店で修行。  
結婚を機に氷見で「坂津豆腐店さかのや」  
の5代目として、「おとうふを作る私たち  
自身がわくわくすることで、きっとみ  
んなに良いお豆腐が届けられる」  
そう信じて日々お豆腐・惣菜・デザート  
を作っています。



お問い合わせ  
お申込みは、  
こちらから  
お気軽に！

お問い合わせ

お電話 ● (0766) 91-3077  
E-mail ● info@comecome-smile.ccm

予約お申込み

ホームページ ● <http://comecome-smile.com/> ▶  
※各イベントページのオーダーフォームからどうぞ



食育クッキングスタジオ



かむかむ  
Smile

by Shintani D.C.