

10/
15
Tuesday

金沢の食工房「三会」さんのワークショップ 昆布とカツオの出汁をつかった本格お料理！ & お家でも簡単にできるごま豆腐づくり

日時：10月15日（火）

- 開 場 10:45
- 開 始 11:00～13:00 終了予定
- 定 員 10名(先着)
- 参加費 3,200円(食事付)
- 持ち物 エプロン、タオル、
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

～講座内容～

三会さんの「お家で出来る懐石料理」を
いただきます。 (蓮蒸し、南瓜・イ
ンゲン・秋茄子の揚げびたし など)

そして、お料理屋さんでいただく**胡麻豆腐**
を練りごまと葛を使って
皆さんで作しましょう。
食材の保存方法のお話な
ども聞くことができます。



※写真はイメージです

講師：浅乃 三恵子さん
(食工房「三会」店主)

お茶会用「松花堂弁当」の依
頼を受け、仕出し弁当屋さん
を始めたのをきっかけに食工
房「三会」をオープン。身体に
優しいランチを提供していま
す。



お店の定休日には、お料理教室を開催しており、
本格お出汁の取り方、身近な食材を使って家庭に
できる懐石料理とそのいただき方、日々の家庭料
理などをお教えしています。

30年ほど前から日本語を学びにいらっしゃる学生
のホストファミリーを続けています。そんなご縁
で海外の方向けにお出汁を使った本格和食教室も
開催しています。

「お料理は楽しい！」を多くの方に伝えたく、
色々な方々と共に私自身も日々楽しんでます。

**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！**

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.com

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.