

3/
17
Tuesday

魂の料理人 

教室の参加者は
全国各地で1万人を超える程！

発酵料理人・山岡孝幸さんによる 「重ね煮」のお料理教室

日時：3月17日（火）

- 開 場 10:15
- 開 始 10:30～13:00 終了予定
- 定 員 10名(先着)
- 参加費 3,000円(昼食付)
- 持ち物 **お野菜2品(きのこも可)**
エプロン、タオル、筆記用具

山岡さんのお料理教室には、レシピがありません。

その時に集まったメンバーや食材で、その食材たちが最大限に生きるようにお料理されます。

簡単で便利、何よりおいしいお料理の技法。そして、その時に集まった人たちが、その時に持ちよった食材でできるその時にしかできないお料理。その醍醐味を楽しんでみませんか。

講師：山岡 孝幸さん(一級建築士)

長野県在住。建築の仕事の傍ら、全国でお料理教室を開催。特別な食材や調味料などを使わずに、食材の味を最大限に生かした、シンプルで誰でも簡単にできる料理をたくさんの主婦に伝えていらっしゃいます。

また、おもしろくてためになり、奥深いお話にも定評があります。



「重ね煮」とは、野菜を鍋の中で何層にも重ねて煮るシンプルな料理法です。

調味料は旨味を引き出す少しのお塩のみ。水を入れず野菜だけの水分でじっくり弱火で蒸して行きます。簡単でおいしく、バリエーションが広がる調理法です。



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



ホームページ
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.