



はじめてでもおいしく作れる おせちの基本



～MEMU～



黒豆

邪気払いの意味と黒く日焼けするほどマメに働けるようにとの願いが込められている。



栗きんとん

黄金に例えて金運を呼ぶ縁起物



伊達巻き

形が巻物に似ているため、知識が増えるようにとの願いが込められている。



飾りかまぼこ

飾り切りで鶴や松などをかたどることも赤は魔除け、白は清浄の意味も。



田作り

片ロイワシを農作物の肥料として使った田畑が豊作になったことにちなみ、五穀豊穣を願う。



紅白なます

水引をかたどっているとされ、平安や平和を願う。



鱈の照り焼き

出生魚である鱈は、立身出世を願う縁起物。

お正月の楽しみの一つと言えば、おせち料理。でも今は自分で作られる方も少なくなっているように思われます。年の初めに見た目も美しい料理を食べる文化は、これからも継承していきたいですね。20～30品目すべて作るのは難しくてもこの基本さえ押さえておけばという7品目を今回は一緒に作ってみましょう。ご家族とおせち料理を食べながら、その意味を伝える時間を作ってみては。

ご参加お待ちしております。



- ・日時：12月25日(水) 18:30～20:30
- ・料金：4,500円(税込)
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具
- ・担当講師：椎木 美香
- ・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。
- ・お申込み締切り：12月23日(月)

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3517/>