



お雑煮の味くらべ



広島・京都・新潟編

～MEMU～



広島

特産品である牡蠣を入れたご当地ならではの雑煮。餅は焼いていない丸餅。汁はすまし仕立て。



新潟

鮭やいくらを入れるのが特徴。他にも大根、にんじん、ごぼう、しいたけなど具だくさんのすまし汁仕立て。餅は四角。



京都

白みそ仕立てに煮た丸餅。主な具材は京にんじん、大根、里芋。大阪では2日目以降はすまし汁仕立てになり餅は焼くところも。



祝い肴三種

黒豆・数の子・田づくりも作ります。

新年のはじめに食べる物と言えば、お雑煮。全国で食べられているけど、ご当地によっても家庭によっても味は様々。作った事がない方も、他県の味に興味がある方も是非この機会に一緒に作って楽しく試食をしてみましょう。お土産用に黒豆のご用意もございます。

ご参加お待ちしております。



・日時：12月26日(木) 18:30～20:30

・料金：4,300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24日(火)

※ご希望の方は日本酒も試飲できます。ご本人運転でのご来校はお控えください。

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3541/>