

# 広島クッキングスクール【特別企画】

作った「おせち」をお持ち帰り!!

## 「手作り 薬膳おせち」

「おせち」を一緒に手作りしてみませんか？  
わずらわしい買出しや下準備の必要もなく、  
自分で作ったおせちを用意した重箱に詰めて、お持ち帰り。  
そのままお正月にお召し上がりいただけます。  
手作りの料理は市販のものでは味わえない  
おいしさがあり、自慢したくなる「おせち」で、  
新年を迎えましょう♪



写真はイメージです



### <レッスン内容>

- ・信田巻き
- ・たたきごぼう
- ・紅白なます
- ・かまぼこ
- ・手羽中甘辛揚げ
- ・黒豆
- ・数の子
- ・えびのうま煮
- ・紫芋きんとん
- ・鮭西京焼き
- ・田作り
- ・クリチー伊達巻
- ・塩麴豚肉オーブン焼き
- ・煮しめ

【受講日】12月30日（月）12：00～15：00

【受講料】① 22,000円重箱込み（税込・材料費・重箱込み）

② 20,000円重箱持参（税込・材料費）

※重箱をご持参される場合は6.5寸2段の重箱をお願いします。

【担当講師】大坪 律子（薬膳研究家）

【定員】12名

【持参物】エプロン・ハンドタオル・筆記用具

【申込締切】12月20日（金）

【申込方法】窓口か下記アドレスよりお申し込みください。↓

<https://scr.buscatch.net/application/?f=h-c-s&i=69213>

【注意事項】仕入れ状況により食材が変更となる場合があります。

終了時間は作業の進捗状況により延長する場合があります。

### ～お持ち帰りについて～

お一人様2人前ずつお持ち帰りいただけます。

お持ち帰り用の重箱6.5寸  
(19.5cm×19.5cmの2段)をご用意しております。

重箱を入れる袋はご持参ください。



☎ 082-247-7124

【受付時間】月～金 9:00～20:30  
土 9:00～17:00

「ホームページ」  
はこちら👉

