

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?
わずらわしい買い出しや下準備は不要。
当日は おせち料理の中から4~5品を参加者が手作りし、残りは 講師が用意します。
作ったおせちは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

2026



<レッスン内容>

- ・昆布巻き
- ・たたきごぼう
- ・紅白なます
- ・飾りかまぼこ
- ・ナッツ田作り
- ・黒豆煮
- ・海老のうま煮
- ・タコ桜煮
- ・サワラ西京焼き
- ・栗きんとん
- ・エビ入り伊達巻
- ・数の子
- ・筑前煮

【受講日】 12月30日（火） 12：00～15：00

【受講料】 ① 23,000円重箱込み（税込）※材料費・重箱代込み
② 21,000円重箱持参（税込）※材料費
※重箱をご持参の場合は6.5寸（二段）をご用意ください。

【担当講師】 大坪 律子（薬膳研究家）

【定員】 24名

【持参物】 エプロン・ハンドタオル・筆記用具

【申込締切】 12月19日（金）

【申込方法】 窓口、または下記URLからお申し込みください。

<https://scr.buscatch.net/application/?f=h-c-s&i=110787>

【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～

お一人様につき、2人前ずつお持ち帰りいただけます。
お持ち帰り用には、重箱6.5寸（19.5cm×19.5cm）二段をご用意しております。
なお、重箱を入れる袋は各自ご持参ください。

