

広島クッキングスクール【年末特別企画】

作ったおせちを、重箱に詰めてそのままお持ち帰り！

手作り「薬膳おせち」

買い出し不要

下準備不要

2人分お持ち帰り

おせちを「作る」文化を、これからも

おせちメニューから、2人1組で5～6品を4人分手作り。

残りのお料理は講師がご用意しますので、
気軽におせち作りを楽しんでいただけます。

<おせちメニュー>

- ・紅白なます
- ・飾りかまぼこ
- ・たたきごぼう
- ・ナッツ田作り
- ・黒豆煮
- ・数の子
- ・海老のうま煮
- ・塩麴伊達巻き
- ・昆布巻き
- ・サワラ西京焼き
- ・スパイス煮豚
- ・豆腐松風焼き
- ・煮しめ
- ・ターメリック栗きんとん

自分で作ったおせちを重箱に詰めて、
そのままお正月にお召し上がりいただけます。



写真はイメージです

「今年のお正月は、手作りおせちを食卓に」

【受講日】12月30日（水）13：00～16：00

【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（土）

【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=141885>

【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。

☎ 082-247-7124

【受付時間】月～金 9:00～20:30
土 9:00～17:00

【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、6.5寸（19.5cm×19.5cm）二段の重箱をご用意します。

※重箱を入れる袋は各自ご持参ください。

