

一から学ぶ日本料理教室

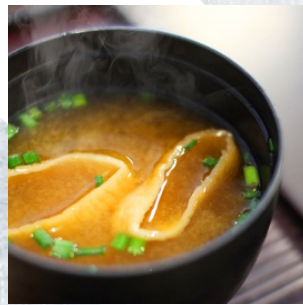
土鍋でお米を炊くと、炊飯器では味わえないモチリふっくらしたご飯ができて上がります。また和食の基本は出汁。出汁の取り方を覚えると、お家での和食が一段と美味しくなりプロの味に近づくことでしょう。ぜひマスターしてみてください。



おにぎり

土鍋で炊く おにぎり

米の洗い方から、土鍋の扱い方、火加減などを伝授
おにぎりの具材も手作りします



味噌汁

出汁から作る 味噌汁

鰹、昆布、魚アラ それぞれの出汁をとり
味を比べてみます



出し巻き卵

出汁から作る 出し巻き卵

基本の鰹と昆布の合わせ出汁をとるところから
巻き方のコツをお教えます

おにぎり・味噌汁・出し巻き卵 それぞれ一品ずつの
教室を行い、試食は3品お召し上がりいただきます。

< 料金 >

3,000円 (税込)

メンバー様 2,500円 (税込)

< 持ち物 >

エプロン

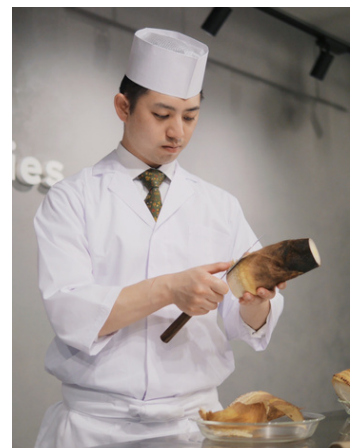
< 所要時間 >

約90分

< 定員 >

各回8名様

講師 多田 竜也



プロフィールはInstagramをご覧ください

- *各教室にて(おにぎり、味噌汁、出し巻き卵)試食あります。
- *お申し込み締め切り・キャンセルにつきましては、実施日の2日前まで。お申し込み締め切り後のキャンセルにつきましては、参加料を全額お支払いいただきますことを予めご了承ください。
- *発熱等風邪の諸症状で体調が優れない場合は、イベントの参加を控えていただきますようお願いいたします。

- お申し込み方法
- ・Instagram DM
- ・お申し込みサイト
- ・店頭 ・お電話



FOODIESHUB.AMAYA



Foodies Hub

TEL:080-3745-8560
福井市大和田2丁目1212 LPA 1F