



※「とちぎ農産物クチコミ隊のブログ」でカラーの会報誌が読めます <http://ameblo.jp/kuchikomitai/>



とちぎ農産物クチコミ隊 いよいよ開催

「名店シェフが教える楽しい料理教室」

① とちぎ農産物クチコミ隊 名店料理教室 「銀座 ラ・トゥール フレンチ教室」

ミシュラン一つ星を5年連続で獲得した「銀座 ラ・トゥール」の清水オーナーシェフに習うフレンチ料理教室、第2弾！ 今回もまた、高級感漂う「ラ・トゥール」店内で、習ったばかりのとちぎ食材をたっぷり使った、繊細で色鮮やかな料理を参加者全員で堪能します。銀座 ラ・トゥールは「とちぎの旬彩店」です。

【日時】 平成25年11月11日(月)11:30集合～14:00

【場所】 銀座 ラ・トゥール www.ginzalatour.com

【人数】 大人20人

【参加費】 3000円 料理講習・食事付き

【料理教室デモ】 里いもの軽いスモークのテリーヌ ドライトマトとオマールエ海老 とちおとめのミルフィーユ

【お食事】 上記2品にプラス、生ハムと梨をアミューズとしてパンとコーヒー付き



前回の参加者のみなさん



清水シェフ

料理がうまくなるコツは、基本を一つ覚えて4つに応用していくことです。家庭でもぜひ試してみてください

② とちぎ農産物クチコミ隊名店料理教室 「銀座 凜 日本料理教室」開催！

街の喧噪とは一線を画するかのように行む「銀座・凜」は、極上の江戸前鮎と本格和食が食べられるお店です。お料理を演出する「器」も、凜ならではのこだわり。陶芸家による、個性ある独創的な陶器が楽しみです。今回は中村シェフと浅山シェフのお二人に日本食の基本と「とちぎ和牛」のおいしい食べ方を教えてもらいましょう。

【日時】 平成25年11月13日(水)11:30集合～14:00

【場所】 銀座 凜 <http://ginza-rin.com/>

【人数】 大人10人

【参加費】 3000円 料理講習・食事付き

【料理教室デモ】 茶碗蒸し とちぎ和牛の笹の葉巻き

【お食事】 上記2品にプラス、とちぎ和牛のにぎり(ニラ醤油)



中村シェフ

浅山シェフ

お申し込み方法

下記事務局へ「名店シェフが教える楽しい料理教室 ①または ②」と書いて、ハガキ・FAX・メールで、〒住所・氏名・年齢・職業を書いて申し込み下さい。どなたでも申し込みができます。定員①20人、②10人。先着順で受け付けます。



とちぎ農産物クチコミ隊事務局

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会

カラダにとちぎ 検索 <http://www.tochigipower.com/>

〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24
栃木リビング新聞社内 クチコミ隊事務局
☎028(600)8800 FAX028(600)8801
メール:watanabe@m-living.com