

美作郷土料理教室 参加者募集!

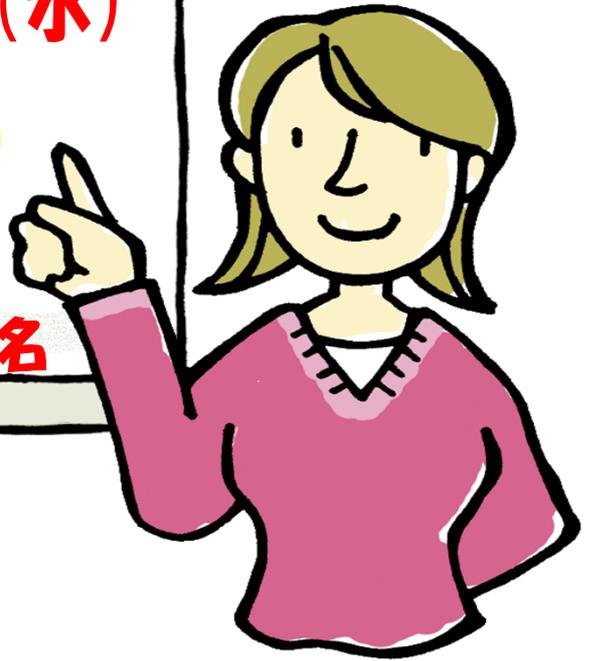
開催日：2月26日(水)

午前の部 10:00~12:20

午後の部 13:20~15:30

募集締切り：2月22日

募集人員：各部10名



作るメニューは、「三色ぼたもち・美作のぼたん(猪)汁・きな粉飴」の3品です。
みんなで楽しく作って、おしゃべりしませんか(*^_^*)



参加料金：お一人 1,000円

準備品：エプロン、三角巾、おてふき

ぼた餅のあんこは 美作産小豆を柔らかく煮て みんなで作ります。

きな粉も 大豆を根気よく炒って きな粉にします。

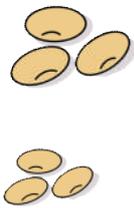
家庭用粉砕機で作りますので 粗々しいですが 炒りたて挽きたての香りをお楽しみいただけます。

そのきな粉を使って きな粉飴も作ってみましょうね

お汁には 美作産野菜をたっぷり入れて 猪肉(切り落とし肉)でだしを取り、美味しく!

(苦手な方には対処します。(*^_^*))

そんなこんなの 2時間少々 美作っぽい時間を ご一緒しませんか?



旬の素材「イノシシ 切り落とし肉」



申込書

※お申し込みは、FAX 又は、電話でお願いいたします。

No.	住所	氏名	電話番号 (自宅又は携帯電話)
1			
2			

お問い合わせ・申込先： 彩菜みまさか箕面彩都店 電話072-729-3131 FAX 072-729-3132