



写真撮影協力/「料亭 つたも」(名古屋市中区栄3-9-27)

「料亭 つたも」

旬の料理サロン

あいちの特産・無花果編 いちじく



講師 「料亭 つたも」
総料理長

山口 孝朋さん

一流料理店の料理長やシェフを講師に招き、地元の豊かな「旬の食材」を使って料理を習いながら楽しみ、味わう「旬の料理サロン」を開催します。現代生活の中で忘れがちな旬の幸せを今回は「無花果」で――。

今回の講師は「料亭 つたも」の総料理長 山口 孝朋さんです。

「無花果の胡麻白酢掛け」、「蒸し無花果と新蓮根の重ね 利休味噌あん」

は、身近で馴染み深い胡麻や味噌の風味がいちじくの自然な甘さを引き立てます。そして「焼き無花果素麺」はプロの一手間がこの夏のご家庭のおもてなし料理にも生かせます。それぞれ季節感ある素材を加え、生、蒸し、焼きが楽しめるオリジナル献立、三品を作っていただきます。

とき

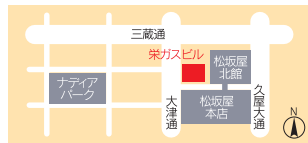
8月25日[火] 午前11時～午後1時

ところ

東邦ガス栄料理教室

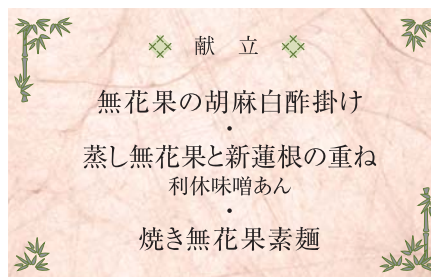
参加料

2,500円 (お一人様・税込)



〔栄ガスビル6F
松坂屋本店北〕

主催/朝日新聞社広告局
協賛/リンナイ株式会社



■参加方法 ～料理に興味のある方、はじめての方もお気軽にご参加下さい～

往復はがきに住所(〒)、氏名、年齢、電話番号(貴であ名記入)を明記して、8月14日(金)〈必着〉までにお申し込みください。定員30名(応募多数の場合は抽選となります)。当選者には案内状をお送りします。

※お送りいただいた個人情報は朝日新聞社でとりまとめ、個人を特定しないデータおよび案内状の送付にさせていただきます。

〈あて先〉〒460-8488(住所不要)朝日新聞名古屋本社広告部「旬の料理サロン」係

■お問い合わせ

朝日新聞名古屋本社広告部「旬の料理サロン」係
Tel.052(231)5537〔土・日・祝除く(平日10:00～17:30)〕

《ご注意》同会場には駐車場はございません。お子様連れはご遠慮ください。エプロンと筆記用具をご持参ください。なお、欠席される方は4日前までに上記のお問い合わせ先へご連絡ください。