

プロの料理人から学ぶ 本格的 伝統おせち料理教室

12/27 午前の部 9:30-12:30
午後の部 14:00-17:00

参加費：¥10,000 参加人数：各回6名

3時間で和食の基本の出汁の取り方から始まり、伊達巻、栗きんとん、田作り、くるみの飴煮、季節の魚の西京味噌漬け、昆布巻き、煮しめの代表的なおせち7品を作ります。

三シユラン星つき店の味

素材の美味しさを活かした正統派の懐石料理

銀座の日本料理屋「銀座よし澤」



ご予約はこちら



ご予約・詳細

お電話でのお申し込み

050-8887-5466

元)よし澤料理人
真鶴まるみ店主

[会場] おりーぶ (湯河原町宮上 458-31 見附町バス停目の前)

[主催] (一社) 日本伝統文化継承会 (樹翠菴内)

[お問合わせ] 050-8887-5466 (樹翠菴・ゴトウ) [運営協力] おりーぶ・樹翠菴・万葉子ぼんさい

プロの料理人から学ぶ 本格的伝統おせち料理教室

本格的な和食の基本を学びたい、美味しいおせちが食べたい、みんなで一緒に楽しく料理を作りたい方にオススメのレッスンです！



全7品を作ります！



煮しめ



伊達巻



田作り

露木翔太

1987年、真鶴生まれ。15歳で料理人を志し、日本料理の世界へ。日本料理界を牽引する吉澤氏の元で研鑽を積み、2020年より真鶴にて家業の地魚専門店まるみ店主となる。



くるみの飴煮



栗きんとん



昆布巻



魚の西京漬



黒豆



数の子



鴨ロース

ご購入品

ご希望の方は購入可能です。

当日の流れ

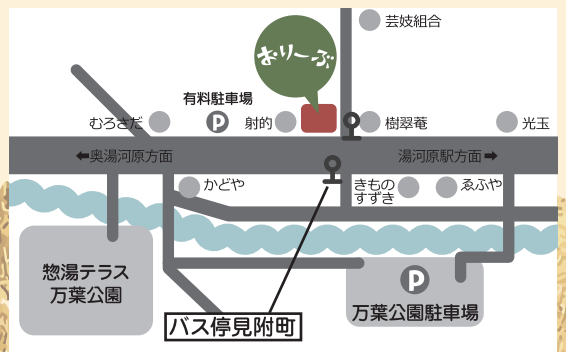
- ① 先生の紹介
- ② 参加者の自己紹介
- ③ 和食の基本
出汁の取り方のレクチャー
- ④ 各自、煮しめの材料を切る
→先生による煮しめの講習
- ⑤ 先生による伊達巻の講習
→二人一組で伊達巻を実習(一人1本)
- ⑥ 田作り、くるみの飴煮、栗きんとん、昆布巻、先生による講習
- ⑦ 二人一組の3チームで実習
- ⑧ 魚のさばき方のデモンストレーション
→西京味噌漬けのみそ床の説明
- ⑨ 先生のさばいた魚をみそ床につける実習
- ⑩ 煮しめの完成
盛り付けのデモンストレーション・取り分け

持ち物

エプロン、三角きん、マスク、ハンドタオル、筆記用具、持ち帰り用のタッパウエアなど適宜。

会場 おりーぶ

湯河原町宮上 458-31 見附町バス停目の前



ご予約・詳細

お電話でのお問い合わせ・ご予約

050-8887-5466