

吉
津
乃
吉



×



京だしでつくる ごまたっぷりおせち

京都東山五条 ちりめん山椒と佃煮のお店「津乃吉」さんとのコラボ企画！
佃煮屋さん伝授の美味しいお出汁のとりかた伝授や、おうちで作る美味しい年越しそば…
そして、厳選された調味料を使った、ワンプレートおせち料理を作ります。
もちろん、ごまもたっぷり！
どれも簡単で美味しく、きっとご家族にも喜んでいただけると思います。

12/10 (日)

11:00~14:00

参加費 7,020円 (税込)

☆津乃吉

- 出汁講座：基本のだしの取り方・コツ、旨みについてのお話
- 京だしのお話
- お出汁・京だしorかえしを使った年越しそばレシピの紹介と試食

☆ごまキッチン ~厳選調味料でワンプレートおせち~

- 根菜のお煮しめ
- ねりゴマたたきごぼう
- ごまいっぱいごまめ
- 津乃吉「京だし」で作る伊達巻
- ごま香る焼き餅の白味噌お雑煮

※デモンストレーション形式のお料理教室です。

津乃吉(京都・東山)

「食べ物には命を繋ぐもの」
その考えを大切に、四つの理念を守り、まじめに美味しいと思えるものをこしらえて商いをしております。
素材の味を楽しめる食べものを作りたいという想いから、「だし」を使うことに行きつき、毎日丁寧に「だし」をひき、素材と向き合いながらものづくりに励んでおります。
家族と数名のパートさんだけの小さな会社ですが、妥協することなく、まじめに、「美味しい」を追求しております。



ご予約・お問合せ

gomacro Salon 075-257-5096

ご予約ページ <http://gomacro.resv.jp>

