

つくる vol.2

無添加常備菜

のすゝめ



ゴマクロサロンで大人気！
たっぷりのお野菜とごまを使用した動物性不使用のお惣菜(常備菜)
育児や仕事・家事で忙しい中、毎日料理をつくるのはとても大変なこと。

そんなとき、毎日のごはん作りをラクにしてくれる常備菜！
一番絞りごま油を使ったへんこ流常備菜レシピと、
そのアレンジ方法を伝授いたします！

(アレンジ料理には動物性食材を使用致します)

2/23(金)

11:00～14:00

持ち物: 筆記用具・必要であればタッパーなど

参加費: 4,320円

(内容)

- ・お惣菜3品+それぞれのアレンジレシピ(1品ずつ)のデモンストレーション
- ・できあがったお料理の試食会

講師 水野 康史 (ピッコロモンドヤマダ シェフ)

親は定食屋、叔父は魚屋、近所には錦市場という食べもんまみれのなかで育ちました。そんな私が選んだ仕事は、「飲食業」。高校を卒業して以来30年、ずーっと料理してきました。今まで経験した書ききれないほどの素敵な思い出が、「飲食業」のなかに詰まっています。おかげで、私の思考回路は、料理として変換しています。素材はもちろん、ものごとや、ひと。。そして、夢は60歳で定食屋を開くこと。そんな食い意地のはった私ですが、どーぞよろしくです。



当日はプレマシャンティさんの乾物を使用致します。販売会もあり！

1999年、京都太秦で創業。自然食品やナチュラル雑貨の通信販売の他、京都三条会商店街にて実店舗およびビーガン/ベジタリアン対応のジェラテリアを運営。「プレマシャンティ」は、ほんものの生産者と消費者を繋げたいという想いから生まれたオリジナルの自然食品シリーズ。

ご予約・詳細

gomacro Salon 075-257-5096

予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>