

家呑みを楽しむ、 おかずにもなるおつまみ料理～冬～

いつもの晩酌を、お酒に合わせたおつまみ料理と一緒に楽しんでみませんか？ 人気講座の今回のテーマは「冬の季節行事にぴったりのおいしい逸品」です。日本酒、ビール、焼酎、赤・白ワインに合うお料理を作りましょう。
* 試飲程度のお酒をご用意します。持込はできません。



里芋のスイートチリソース味、海老の黄身巾着



鯛の塩釜



鮭のパイ包み焼き



11/22 (金) 赤・白ワイン

鮭のパイ包み焼き、カブと柿の生ハム巻き
スタフドエッグ

12/13 (金) 日本酒

鯛の塩釜、海老の黄身茶巾
里芋のスイートチリソース味、春菊と菊の磯辺巻き

1/24 (金) ビール

ニラまんじゅう、牡蠣の照り焼き
大根と干し海老の和物

2/28 (金) 焼酎

とりささみのチーズフライ、牛肉と牛蒡の柳川風
かまぼことアボカドのわさび

講師 元女子栄養大学生涯学習講師 小山朝子 ほか

日程 金曜日 全4回

11月22日、12月13日、1月24日、2月28日

時間 18:30～20:30

会場 江東区総合区民センター 調理室・第3研修室(7F)

募集人数 24名

参加費 受講料 7,300円(全4回分)

教材費 4,700円(全4回分) 材料費・保険代・資料代



料理講座は天候不順による食材の調達状況や講師の都合等で献立を変更する場合があります。材料費には保険代が含まれます。材料の代替えや器具の使い分けなど、食品アレルギー対策は行っておりません。ご了承の上、お申し込みください。

申込期間：2024年9月10日(火)～9月24日(火) 必着 *詳細は裏面をご覧ください。