

郷土料理教室

【石川県 はす蒸し】



出典:農林水産省Webサイト
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri)

金沢市が認定するブランド野菜「加賀野菜」の加賀れんこんをすりおろして固めてから蒸し、あんをかけた料理。でんぷん質が多い加賀れんこんはつなぎを必要としなく、れんこん本来のもっちりとした粘りと仕上げにかけるあんによって、とろりとした食感が楽しめる。

【岩手県 まめぶ汁】



久慈市山形町地域に古くから伝わる郷土料理「まめぶ汁」。きのこや野菜、豆腐などが入った具沢山の汁物に、クルミと黒砂糖入りの小麦団子「まめぶ」を入れた料理。

※写真はイメージです

講師:千葉伝統郷土料理研究会
石橋先生

開催日: 11月29日(日)

時間: 10:00~13:00(受付9:45~)

場所: 2階 料理実習室

参加費: 1,500円

持ち物: エフロン・三角巾・ふきん(2枚)

定員: 10名

参加方法: 受付窓口またはお電話にてご予約ください

主催
お問い合わせ
お申し込み

蘇我コミュニティセンター ハーモニープラザ分館

住所: 千葉市中央区千葉寺町1208-2 ハーモニープラザ内

TEL: 043-420-8001

※駐車場は駐車台数に限りがございます。公共交通機関をご利用ください。