

マクロビオティック料理セミナー in 愛知
『グルテンフリーの料理とお菓子』



▲ 滝田先生の料理はいつも美味しくインスピレーションが湧くと好評です!

クッキングスクール リマ名古屋校であるBIOにて、CI協会主催の料理セミナーが開催されました。教えていただいたのは、クッキングスクール リマのゲスト講師・ナチュラルフードコーディネーターの滝田美智子先生です。テーマは『グルテンフリーの料理とお菓子』。

メニューは人参とオレンジのスープ、白菜サラダ～アマランサスドレッシング、キヌアのローフ、丸ごとカリフラワーの米粉グラタン、キャロブ風味のティラミス、ふきのとうと豆腐の玄米ごはんの6品です。

今回は有機キャロブシロップなどを使った、滝田先生ならではの華やかな料理が並びました。参加者の方々も

日時：2019年2月24日(日)
場所：BIO クッキングスクール リマ名古屋校
時間：11:00～14:00
講師：滝田美智子(クッキングスクール リマ・ゲスト講師)
参加人数：15名



▲グルテンフリーのお料理とお菓子 ▲色鮮やかな人参のスープ

キャロブシロップへの関心が高く、「試食してみたかった」「今度使いたい」「レシピをもっと知りたい」「お菓子作りに良さそう」など様々な反応がありました。人参とオレンジのスープは「色がキレイで塩麴だけでとっても美味しかった」と大好評!またドレッシングにアマランサスを使用するとコクがでるといのは、新鮮に感じたという方が多く見受けられ、「雑穀をドレッシングに使ってみようと思った」という声もありました。

今回もたくさんのご参加ありがとうございました。

レポート：西日本営業所 木村

オーサワジャパンでは、様々なセミナーを開催しています。
詳しくは営業本部または西日本営業所までお問合せください。