

マクロビオティック料理セミナー in 池尻大橋校



▲試食をしながらもみなさん岡田校長先生のお話に耳を傾けメモを取っていました

今回で87回目となる、マクロビオティック料理セミナーを、池尻大橋本校にて開催致しました。講師は本年度4月よりクッキングスクールリマの校長に就任された、岡田英貞先生に務めて頂きました。

コンセプトは『醤油を使った春の洋服料理』テーマ食材は『茜生醤油』です。メニューは春野菜のウォーターソテー 醤油マヨソースで、切干大根とセロリ 春キャベツの全粒粉パスタ、車麩のアーモンドフライ ソイ、キャロットソース、いちこの豆乳ブラマンジェです。

『茜生醤油』は昨年12月に発売された新商品です。

洋風の料理に醤油?と思われるがちですが、岡田先生のア

日時：2019年4月7日(日)
場所：クッキングスクール リマ 池尻大橋校
時間：11:00～14:00
講師：岡田英貞(クッキングスクール リマ 校長)
参加人数：24名



▲『醤油を使った春の洋風料理』



▲車麩のアーモンドフライ

レンジで全く違和感なく、大変美味しい料理ができました。

参加頂いた方々からも、『茜生醤油』を好評して頂き、満足のいく料理教室が開催する事ができました。

調理中は皆さん真剣な眼差しで、積極的に取り組んで頂きました。

今日の料理ではウォーターソテーやキャロットソースが好評で興味を持たれる方が多く、調理中も岡田先生に質問される様子が垣間見れました。

本日も沢山のご参加ありがとうございました。

レポート：営業課 小西