

小売店主催マクロビオティック料理セミナー  
「はじめてのマクロビオティック」あひるの家（東京）



▲ふのりは加熱すると糊しやすいので汁物に入れる場合は食べる直前に入れるのがよいそう



▲試食ではどれも美味しいと大好評



▲色鮮やかなデコレーション  
ケーキはパーティーにもオススメ

6/17(月)東京都のあひるの家様主催で『はじめてのマクロビオティック』料理セミナーを開催しました。あひるの家様は国立駅の近くで、有機栽培された野菜を数多く取り揃えられており、今年で41年目を迎える自然食品店です。

今回の講師は、マクロビオティック クッキングスクール リマ講師である志々目先生。メニューはデコレーションケーキのご飯、ふのりと湯葉のお吸い物、大豆ミートのカレー風味、紅白塩麴和え、ゆるるん葛ゼリーの5品です。

デコレーションケーキのご飯は彩り鮮やかで、見た目がとても綺麗な仕上がりになりました。

参加者の方から「今年の子供の誕生日ケーキはこれにしよう」と言う方もいらっしゃいました。大豆ミートのひき肉風は、言われなければお肉と変わらない食感で、皆さん驚かれている様子でした。志々目先生より大豆ミートの使い方について分かり易い説明をして頂き、とても興味を持たれていました。また、お吸い物で使用したふのりも、軽く水で戻せばサラダにも合わせられ、「普段使いに簡単に取り入れられる」と好評でした。

皆さん手際がよく、とても積極的に調理されており、「美味しくて大満足」「楽しかったのでまた参加したい」という嬉しいお声をいただき大好評のセミナーとなりました。

オーサワジャパンでは小売店様主催の様々なセミナーをご用意しております。  
セミナー企画にご興味のある店舗さまは、お気軽に担当営業までお問合せください。お待ちしております。