

マクロビオティック料理セミナー
「健康でキレイになるための食事！」in福岡



今回で89回目となる、マクロビオティック料理セミナーを菜食レストラン「Le Restaurant Haze 古民家レストランはぜ」で開催しました。

「はぜ」さんは自家製の発酵食をベースに、久留米の豊かな自然と豊富な食材を使ってシンプル、モダン、ナチュラルをコンセプトに料理を提供されています。

講師は「はぜ」のオーナーシェフであり、クッキングスクール リマのゲスト講師でもある平田 優先生にご担当いただきました。

毎回違うアレンジの料理が、素敵な雰囲気の中で学べるとあって、楽しみにされているリピーターの方も多くいらっしゃいます。

今回のコンセプトは『豆みそを使って季節の洋風料理』、テーマ食材の『立料豆みそ』・『玄米甘酒』を

日 時：2019年9月8日(日)
場 所：古民家レストランはぜ
時 間：11:00～14:00
講 師：古民家レストランはぜ オーナーシェフ 平田 優 先生



▲玄米甘酒の豆腐ステーキと胡麻味噌ディップ添え ▲味噌風味スコーン

使ったメニューで開かれました。

- 季節野菜の胡麻味噌ディップ添え
- 豆みそと玄米甘酒の豆腐ステーキ
- 味噌風味スコーン

(玄米ごはん、みそ汁、三年番茶付き)

洋風の料理に豆味噌？と思われがちですが、豆味噌と白味噌で作ったスコーンは絶品です。

同じ材料でも調味料を入れる順番、タイミングによって味が変わることなどを説明していただきました。

「味噌の新しい使い方などが学べた」、「シンプルな味付けなのにとても美味しかった」。などたくさんの感想をいただき、セミナー後の試食では、会話も弾み楽しい会となりました。

ご参加の皆様、ありがとうございました。

オーサワジャパンでは、様々なセミナーをご用意しております。
ご興味のある店舗様は、お気軽に営業本部までお問い合わせください。

レポート：オーサワジャパン 営業本部 菊川