

小売店主催マクロビオティックセミナー 「はじめてのマクロビオティック」(ベジカフェLOTUS ゲンキプラス)



日時：2019年9月23日(月)
場所：ベジカフェLOTUS(ゲンキプラス)(愛知)
時間：11:00～14:00
講師：小林 彩子(ララナチュラル元オーナーシェフ)
参加人数：22名



9/23(月・祝)愛知県豊橋市のベジカフェロータスさんで料理セミナーを開催していただきました。

ロータスさんは、できる限りオーガニックの野菜や食材を使用し、肉・卵・牛乳・魚介類など動物性食品を一切使わないベジタリアンカフェです。

講師は名古屋で人気だったララナチュラルの元オーナーシェフ、小林彩子さん。テーマは「秋のはじめのおもてなしテーブル～グルテンフリー&イタリアン～」でした。

メニューは以下6品

- ・Tofuスクランブルエッグのカナッペ
- ・万願寺唐辛子のタップナード詰めグリル

- ・ビーツの米粉フリット～ベジサワークリームを添えて
- ・雑穀とお豆のミートローフ風～きのこの玄米リゾット添え
- ・キノアとお野菜の重ね煮ゼいたくスープ
- ・ぶどうのソルベ

セミナーで使用した食材や調理器具の使い方についても多くのご質問をいただき、動物性の食材を使用しなくてもこれだけの豊富なイタリア料理のレシピをが作れると、大好評でした。海外経験の豊富な小林先生の明るいお人柄も相まって、和やかで明るい雰囲気セミナーとなりました。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 木村