

小売店主催マクロビオティック料理セミナー
「マクロビオティックでクリスマス」ララマルシェ(栃木)



日時：2019年12月7日(土)
場所：ララマルシェ(栃木)
時間：11:00～14:00
講師：キン スナム (クッキングスクールリマ認定インストラクター)
参加人数：9名



栃木県宇都宮市のララマルシェさんで、今回、初めて料理セミナーを開催していただきました。ララマルシェさんは、安心・安全な食材を使用し、動物性食品を極力使わない商品を取扱う自然食品店です。店内にはカフェもあり、お惣菜、揚げ物、サラダなど全て店内で調理されています。

今回は、クッキングスクール リマ認定インストラクター キム スナム先生に『マクロビオティックでクリスマス』をテーマに、ホワイトソースの玄米ドリア、かぼちゃと焼き芋のポタージュ、大豆ミートの唐揚げレモン添え、大豆とディルのマリネ、米粉のチョコレートの5品を教えてくださいました。

マクロビオティックの基礎である、一物全体、身土不二、陰陽調和、野菜や調味料、切り方や火入れなどの説明を交えながら説明があり、実習、試食まで行いました。

今回、マクロビオティック料理が初めて、という若い方が数多く参加されており、皆様の関心、興味が非常に高く、最後まで質問が途絶える事がありませんでした。植物性原料のみでも、クリスマスらしい華やかな仕上がりで、試食の時間も盛り上がりました。

また、次回を希望するお声も多数いただき、好評な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 小西