

マクロビオティック料理セミナー 「季節のおもてなし」in大阪



日 時：2020年1月13日(月・祝)
場 所：PRANA (大阪)
時 間：11:00～14:00
講 師：滝田 美智子 (クッキングスクールリマゲスト講師)
参加人数：17名



関西では久しぶりのマクロビオティック料理セミナーをマクロビオティック料理教室PRANAさんで開催されました。講師は、クッキングスクールリマゲスト講師の滝田 美智子先生にご担当いただきました。

今回のコンセプトは『季節のおもてなし』、テーマ食材は『有機キャロブシロップ』で、メニューは、ビーツのスープ、椎茸と板麩のフライマスタード風味、おからのサラダ風、スティックいなり寿司、キャロブ風味の小豆羹を教えてくださいました。

テーマ食材の有機キャロブシロップは、いなご豆の黒いさやを水に浸して煮詰めたもので、砂糖などは一切加えませんが、甘みがあり、ココアに似た風味が特徴です。小豆羹では、粒あんと混ぜて使用しました。

「少し酸味があるため、お酢などと混ぜてバルサミコ酢のように使ったり、好みのスパイスを足してドレッシングのように使用したりとアイデア次第で様々な活用できます。」と滝田先生。実習では、テーブルごとにスープ以外メニューを作っていただきました。今回ご参加者の中には、ご自身で料理教室を開催されていたり、料理を学んでいる上級者の方も多く、皆さんで協力しながら手際よく料理を完成させていました。参加者の方からは、キャロブシロップの使い方がとても好評で、「どのレシピも手軽なのに見た目豪華で良かった」「食材の活用方法に幅ができた」などの感想をいただきました。試食の時間は彩り豊かな料理と共に会話も弾み、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