

01 | ー(ひといち)パン



抹茶ベーグル

～ホワイトチョコ&あんこ～

4月26日(水) 27日(木)
28日(金) 29日(土)
10:00～13:00

表面はパリッと中はもっちりのベーグル。抹茶の生地にはホワイトチョコとあんこの2種類を作ります。

[講師]石田 優花
[参加費]3,500円
[定員]4名
[対象]15歳以上
[申込み締切日]4月20日(木)
[申込み開始日]4月1日(土)

02 | ケーキ教室



いちごの 春色ロールケーキ

4月19日(水) 20日(木)
10:00～13:00

ピンク色の生地とピンク色のクリームで見た目も可愛いロールケーキを作ります。おもてなしにピッタリです♪

[講師]石田 優花
[参加費]3,500円
[定員]4名
[対象]15歳以上
[申込み締切日]4月12日(水)
[申込み開始日]3月25日(土)

03 | タッチアンドトライ



和食プレート

(鮭の味噌焼き、副菜2品、
ごはん、お味噌汁)

4月12日(水) 14日(金)
15日(土) 11:00～13:00

オートグリル機能を使ってお魚を焼きます。ガスコンロの機能を使って時短、簡単料理をショールームのスタッフと一緒に作りましょう。

[参加費]500円
[定員]4名
[対象]一般
[申込み締切日]4月11日(火)

●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります●ホームページからお申込みできます●3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受付けます。ご相談ください。

焼きかぶの韓国風肉味噌がけ 今月のレシピ【料理:よしみ】



材料(2人分)

かぶ(中)・・・3個
(葉が少し残っているもの)
春キャベツ・・・1/4玉
ごま油・・・大さじ3
さやえんどう・・・10g
【韓国風肉味噌】
豚ひき肉・・・300g
玉ねぎ・・・1/2玉
すりおろしニンニク・・・小さじ1
味噌・・・大さじ2
みりん・・・大さじ2
砂糖・・・大さじ2
コチュジャン
・・・小さじ1/2～お好みの辛さで

つくり方

- 1 さやえんどうはさっと茹でて水気を切る。千切りにしておく。
- 2 かぶは葉の付け根部分をよく洗い、皮を残したままくし切りにする。
- 3 春キャベツは軸を落とさないよう半分に切る。
- 4 ボウルに2と3を入れ、そこにごま油を加え表面をコーティングする。
- 5 グリルに並べ、弱火で約10分程度焼く(かぶに串がすっと入るぐらい)。
- 6 焼いている間に韓国風肉味噌を作る。玉ねぎをみじん切りにする。フライパンに豚ひき肉とみじん切りにした玉ねぎを入れ火が通るまで炒める。
- 7 ボウルに味噌、みりん、砂糖、コチュジャンを入れよく混ぜておく。
- 8 ひき肉に火が通ったら7を入れ水分が飛ばすまで炒める。
- 9 グリルしたかぶと春キャベツを皿に並べ、上に肉味噌をかけ、千切りにしたさやえんどうのせて完成。