

## 01 | ー(ひといち)パン

### いちごのメロンパン

①4月19日(金) ②24日(水) ③25日(木)  
10:00~13:00

パン生地もクッキー生地もピンク色の春らしく可愛いメロンパンを作ります。プレゼントにもぴったりです。



【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】  
①4月13日(土)②③18日(木)  
【申込み開始日】3月26日(火)

## 02 | ー(ひといち)パン 親子

### いちごのメロンパン

4月27日(土) 10:00~13:00

パン生地もクッキー生地もピンク色の春らしく可愛いメロンパンを作ります。親子で楽しく作りましょう。



【講師】石田優花  
【参加費】3,500円  
【定員】4組  
【対象】5歳~小学生の親子  
【申込み締切日】4月20日(土)  
【申込み開始日】4月2日(火)

## 03 | げんきごはん

### スパイスからつくる ジャパニーズカレー

4月20日(土) 10:00~12:30

スパイスを合わせて辛くない自家製カレーを作ります。カレーペイストは持ち帰り。



【講師】Piatto Kitchen まえたよしえ  
【参加費】4,000円  
【定員】5名  
【対象】一般  
【申込み締切日】4月13日(土)

## 04 | タッチアンドトライ

### 桜エビと生姜の炊き込みご飯 ノンフライ鯖の竜田揚げ

4月10日(水)11日(木)13日(土) 11:00~13:00

コンロ専用炊飯鍋で炊き込みご飯、グリルで油いらずの鯖の竜田揚げを作ります。簡単調理で手間なく楽しく作りましょう。



【参加費】500円  
【定員】4名  
【対象】一般  
【申込み締切日】4月6日(土)

●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。

## クレープ シュゼット

今月のレシピ【料理:石田優花】



### 材料

【クレープ生地】  
卵...1個  
牛乳...125g  
薄力粉...45g  
砂糖...大さじ1  
塩...ひとつまみ  
バター...10g  
【ソース】  
オレンジジュース...200cc  
バター...15g  
砂糖...大さじ1  
【仕上げ】  
オレンジ  
いちご  
アイスクリーム  
ミントなど

### 作り方

【生地を作る】  
1 ボウルに薄力粉をふるい、そこに少しずつ牛乳を加え、泡立て器で混ぜる。  
2 砂糖と塩を加え混ぜたら、溶いた卵を加えて更に混ぜ合わせる。  
3 フライパンを弱火~中火(設定温度150度)にかけ、バター(10g)を溶かしたら2のボウルに入れる。お玉半分ほどの生地をフライパンに入れ、まわしながら全体に広げる。  
4 生地の手端を菜箸でめくり、焼き加減を確認。(約1分)少し色づいてきたら裏返し、軽く火を通したら、皿に移し4つ折りに畳んでおく。  
【ソースを作る】  
5 鍋でオレンジジュースを沸騰直前まで温めておく。  
6 フライパンに火をかけ、砂糖を熱し、薄いきつね色になったらバター(15g)を入れて混ぜる。温めたオレンジジュースを入れて混ぜ合わせる。  
7 4つ折りにしたクレープを2枚ずつ入れ、ソースに絡めてお皿に盛り付け、フルーツやアイスクリーム、ミントを飾る。

enetopia plaza

営業時間 9:00~17:00(休館日:日、月曜・GW・盆・年末年始)

鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833

www.salute-withgas.jp

\ Connect with us /

Instagram

@enetopiaplaza\_torigas

