



# おせちの会 全3回



今年は、本当にいろいろなことがありました。家で過ごす「時間」や「食事」そして「健康」など、改めて大切なことを見直すきっかけになったのではないのでしょうか。

そこで、この年末は、少し手間ひまかけて「おせち料理」を手作りしてみませんか？

本来「おせち料理」は、五穀豊穡・子孫繁栄・不老長寿・無病息災などを願って作るお料理です。日本伝統のおせちに様々な願いを込めて、心新たに新年を迎えましょう！

## 日にち

- 第1回 11月17日(火)または18日(水)
- 第2回 12月14日(月)または17日(木)
- 第3回 12月29日(火)または30日(水) (全3回)



### 第1回

伊達巻 ぶりの幽庵焼き  
紅白なます  
煮しめ2種  
(扇竹の子、ねじり梅)  
洋風おせち  
(鶏のガランティーヌ、  
クリームチーズ黒豆)

### 第2回

簡単田作り 鶏の八幡巻  
花れんこん 松葉銀杏  
六方里芋の白煮  
洋風おせち  
(スモークサーモンの  
奉書巻き、洋風雑煮)

### 第3回

味付け数の子 錦卵  
味噌松風 海老のつや煮  
菊花かぶ 栗きんとん  
煮しめ2種(亀甲椎茸の  
含め煮、手綱こんにゃく)  
洋風おせち(ごぼうと牛  
肉のトマト煮込み、牡蠣  
のオイル漬)

※材料の仕入れにより、メニューが変更になる場合があります。

\*各回とも、調理は、デモンストレーションと短時間の調理実習とさせていただきます。

\*第1回、第2回は、調理後に試食していただきます。

\*第3回は、すべてお持ち帰りです。ご家庭で盛り込んで、おせちに仕立ててください。

(お持ち帰りは、2~3人分になります。)

## 会場

かかやクッキングサロン(春日部)

## 時間

各回 11:00~13:00

## 参加費

一般 19,500円 会員 18,000円

## 定員

4名(全3回出席できる方を優先とさせていただきます。)



※キャンセルは5日前までにお申し出ください。その後、前日までは50%、当日は全額をいただきます。

.....切り取り.....

かかや特別レッスン「おせちの会」 申込書

第1回: 11/17火・18水 第2回: 12/14月・17木 第3回: 12/29火・30水

お名前

電話番号