

道の駅の新鮮食材をつかって料理を習ってみませんか？

道の駅しもつけ



食のオープンスクール



講師 臼居芳美 (栃木市出身)
NHK「きょうの料理」のアシスタントを務める。
現在は料理教室を主宰。

これまでに、とちぎTV、栃木放送、FM栃木に出演。とちぎ朝日、栃ナビ、下野新聞ではレシピや随想を連載。また、県産の六次産業化のレシピ開発に携わる。NPO法人「良い食材を伝える会」会員

著書：
「HAPPINESS AT THE TABLE.
今日も幸せのテーブルで。」



地産地消の推進・地元の食材・食育推進などを目的にした 公開料理教室「道の駅しもつけ食のオープンスクール」を毎月開催！

道の駅しもつけで販売している新鮮食材を使った料理教室「道の駅しもつけ食のオープンスクール」。
講師にはお馴染みの料理研究家「臼居芳美先生」をお迎えして四季折々の食材を使った家庭でも簡単に作れる素敵メニューを教えてくださいます。
実習は、一般来場者の方も見学することができる公開教室です。どなたでも、どの回でもご応募いただけます。
専用ホームページまたは、お電話にてお気軽にお申し込ください。

1月

世界のお料理 中華 ほっこりおかゆと冬ニラ点心

年末年始の疲れが溜まってくるこの時期。カラダにやさしい「薬膳粥」と旬の「冬ニラ」をつかった元気になる点心はいかがでしょう？
ほっこり、あったかくなる、とっておきの2品ぜひレパートリーに!!

開催日時: 2019年1月21日(月)
AM10:30~PM1:00

参加料金: 1,500円 (当日受付にてお支払いください。)
参加資格: どなたでもお申込みいただけます。



薬膳粥(鶏手羽入り)



ニラまんじゅう

受付日: 2018年12月20日(木)

受付時間: 電話: 9:30~18:00 / メール: 9:30~24:00

応募者多数の場合は**抽選**を行います。当選結果は「参加のしおり」の発送をもってかえさせていただきます。

お問い合わせ
お申込み先

道の駅しもつけ食のオープンスクール運営事務局 〒320-0831 栃木県宇都宮市新町1-3-1

専用電話番号 028-635-2577 (問い合わせ時間: 平日AM9:30~PM6:00)
お電話が集中した際には、つながりにくい場合がございます。

ホームページからお申込みいただけます <http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/open-school/>