

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！

4月

世界の料理 中東編

豆とスパイスの世界

栄養たっぷり豆類から「ひよこ豆」に注目！メニューは乾燥豆の下ごしらえからスタートする、ひよこ豆のコロッケ「ファラフェル」とペースト「フムス」。お食事の際にはピタパンに挟んで召し上がれ♪相性抜群なデザート作り付きの欲張り回！！

開催日時：2019年4月16日(火)
AM10:30～PM1:00

参加料金：2,000円(当日受付にてお支払いください。)

定員：16名 難易度：★★～★★★★

※難易度は、あくまでも調理目安であり、参加条件ではございません。



受付日：2019年4月2日(火)

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/>