

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。」



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！

5月

世界の料理 多国籍編【アメリカ・フランス】

## 世界の家庭料理

今月のメニューは、道の駅しもつけで大人気の「銀鮭」にスパイスをきかせたおしゃやな「魚料理」と見た目も楽しいのび～るマッシュポテト「アリゴ」。さらにとつておきのフレンチドレッシング作りも体験できる「サラダ」付きでご紹介！！

開催日時：2019年5月22日(水)  
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：32名



季節のサラダ作りも！



サーモンと海老のニューオーリンズ風



アリゴ(マッシュポテト×チーズ)

受付日：2019年4月24日(水)

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/>