



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

MENU

野菜ソムリエハコがお教えする 冬の下野野菜キッシュとピンクのドレッシング

冬の下野食材No1「ちぢみほうれんそう」。野菜ソムリエさんによる美味しく楽しく味わえるレシピをご紹介します！
さらに健康・美容に効果が期待できると注目の食材「ビーツ」で鮮やかなドレッシング作りに挑戦！！

開催日時：2021年1月19日（火） AM10:30～PM1:30

参加料金：2,000円（当日受付にてお支払いください。）

定員：14名 完成品は全てお持ち帰り【当日試食のお時間はございません】

LECTURER



YOKO KAWAMURA

野菜ソムリエプロ
しもつけ料理家
講師 川村 葉子

栃木県出身。飲食業界に約20年勤務。現在は菓子工房こぶし代表。
日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエ地域校（栃木県）講師。き
き酒師・ソムリエなど様々な顔を持ち、その活動は多岐に渡る。郷土
料理・食育などの分野を中心に、料理教室や各種イベントを開催。特
に郷土料理「しもつけ」は、しもつけをより伝えるだけでなく、ア
レンジ料理「しもつけ」を考案しクックパッドに公開、その数130
以上！在来野菜・伝統野菜をつくる活動にも尽力。



パウンド型で作る
キッシュは1本まるごと
お持ち帰り

今日の
夕飯は
これで決まり



奥でたくさん
食べ応えも抜群

ちぢみほうれん草 &
かびょう & キノコのキッシュ

下野
冬の味覚を
キッシュと凝縮



ビーツは
ポリフェノールが豊富！
簡単鮮やかドレッシング

ビーツの
ドレッシング

容器も
ご用意いたします

※写真はイメージです。

受付日：2020年12月15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。

新型コロナウイルス感染症拡大予防に伴う対応

新型コロナウイルス感染症の影響を鑑み、内容や規模の変更、募集後の講座であっても中止させていただく
場合がございます。また参加をお控えいただく場合がございます。予めHPの「新型コロナウイルス感染症
拡大予防に伴う対応と参加時のお願い」をご確認いただき、ご了承の上お申込みください。

食のオープンスクール
公式ホームページ



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/>