



かるがも通信 2017年 冬号



みなさん、こんにちは。
11月の7周年記念祭には、沢山の方々にお越しいただき、有難うございました。
来年も、ますます皆さんに楽しんでいただけるよう、授業やイベント等、盛りだくさんの内容でお待ちしております！



1~4月 家庭料理コース、パン・スイーツのかるがもコースのご紹介

家庭料理アレンジコース

基本コースを受けていない方も受講していただけます。



1月



「鯛料理でおもてなし」

鯛1匹を利用してあら煮、鯛めし、カルパッチョなど

2月



「ロシア料理でおもてなし」

ロシアを代表する料理ビーフストロガノフなど

3月



「押し寿司で春のおもてなし」

梅の形の押し寿司と筍料理など

4月



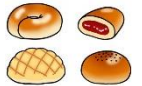
「点心でおもてなし」

中華ごま団子、海老蒸し餃子など

※画像はイメージです。実際とは異なる場合があります。

パン・かるがもコース

基礎・応用力を身につけられた方のための特別メニューです



1月



「ピザ2種」

セモリナ粉の入った本格的なピザ生地を、ミートソースピザとデザートピザの2種類にします！

2月



「りんごと抹茶のベルギーワッフル」

シナモンのきいたりんごのコンポートと抹茶生地に粒あんを包んだ、2種類のベルギーワッフルを作ります。

3月



「桜ロールパン」

白あんに桜の塩漬けを混ぜ、シンプルなパンにロールします。ほのかな桜の香りを楽しんでください

4月



「おにぎり食パン」

十六穀米を練り込んだ生地を、食パン型で焼いてみました♪
中には、野沢菜やじゃこ、チーズも入った惣菜パンです。

スイーツ・かるがもコース

基礎・応用力を身につけられた方のための特別メニュー



1月



「薔薇りんごのショートケーキ」

しっとりスポンジ生地にりんごのコンポートで作った薔薇りんごを飾って仕上げます。お祝いにも最適なケーキです。

2月



「ガトーショコラノワゼット」

チョコレートとヘーゼルナッツを加えた濃厚なバターケーキです。チョコレートでツヤツヤに、上にはナッツを飾って仕上げます。バレンタインのプレゼントにいかがですか？

3月



「ピスタチオといちごのフレジェ」

フランス語でいちごの木と言う意味を持つフレジェ。ピスタチオパウダー入りの生地とカスタード、いちごを合わせたかわいいケーキです。

4月



「ホワイトチョコレートのガトーショコラ」

ホワイトチョコで作るガトーショコラです。ベリーを飾って、白と赤のコントラストがステキな華やかなケーキに仕上げます。

※画像はイメージです。

(発行元)かるがもキッチンスタジオ

住所:〒731-0221 広島市安佐北区可部 3-4-1ドコモショップ可部中央店 2階

TEL/FAX:082-819-0096 (受付時間:AM9:00~PM4:00)

ホームページ: <http://www.karugamo-kitchen.com> メールアドレス: contact@karugamo-kitchen.com

2017年 冬のイベント講座のご紹介

1月

31日(火) 10:15~12:30 **こんにゃく作り**

かるがもファームで育てた蒟蒻芋(1~2kg)を使って、玉こんにゃくを作りましょう。

- 定員 6名
- 受講料 1,500円
- 持ち物 エプロン・タオル・スリッパ



2月

初旬~中旬予定 **お味噌作り**

お味噌作りの季節がやってきました。今年もJA広島可部支店様に於きましてレディースクラブの皆様より直接ご指導いただくことになりました。安心して安全な広島県産の美味しい大豆を茹でるところから作れますので、貴重な体験になります。毎年楽しみにされていらっしゃる方はもちろん、初めてのかたも奮ってご参加ください。定員数がございますのでお早目にお申込みください。

- 定員 15名
- 受講料 会員3000円 非会員3500円 (容器を持参された場合300円引)
- 場所 JA広島市可部支店二階調理室
- 講師 可部支部レディースクラブ様

3月

初旬予定

『豆腐御膳』料理レッスン お豆腐 LABO in かるがもキッチンスタジオ

「お豆腐 LABO」は、株式会社東洋食品さんの豆腐、惣菜開発協力や、大豆食品の普及等を目指して活動しています。かるがもキッチンスタジオ講師では、瀬川と佐野がメンバーに加わっています。

ヘルシーなだけじゃない、目から鱗の美味しい豆腐料理のレッスンです。瀬川と佐野以外にも、メンバーの料理家さんも加わっていただき、内容盛りだくさんとなっています!!
豆腐の味比べも、やりますよ~。

- 講師・スタッフ 「お豆腐 LABO」チーム (かるがもキッチンスタジオ講師含む)

※日時未定イベントは、後日、ホームページやFacebookにて、詳細をお知らせします！
予約は、今からでもお受けいたします。