



クラフトビールと地粉料理 ペアリングの会

Craft beer SUITON
クラフトビールと地粉料理

ペアリング3種



×



埼玉小麦粉で

ギリシャ風



インド風



イタリア風



好きな形に



おやつ

DANCHI KITCHEN x MINOKAMO

埼玉県産の小麦で、できたてのクラフトビール3種とペアリングを楽しむ料理をつくります。ひとつの生地から、ギリシャ風、インド風、イタリア風と、かたちや加熱方法、味を変化させて、クラフトビールの特徴に合わせて地粉料理を楽しみます。

なお、本料理教室はお子さま連れでも参加いただけるよう、お子さまも500円ですいとんづくりを体験できます。作った料理の一部はお持ち帰りいただけます。

日時 / 5月20日 (土) 12:00-14:30 (11:45から受付開始)

定員 / 8組 (先着順)

参加費 / 大人 3,500円 (税込み・当日、現金払い)
+こども 500円/1名あたり

持ち物/エプロン・手拭きタオル

※成人の方は、1名ずつお申込みください。

※お子さま連れの場合は、ご予約時にお子さまの人数、年齢をご記載ください。

※お酒が飲めない方も楽しめるよう、お茶もご用意しております。

【講師】 minokamo 長尾明子さん

郷土料理家、写真家、フードコーディネーター。岐阜県美濃加茂市出身。地のものからたくさんとれた食材まで「そこにある素材を活かす」活動を料理や執筆、撮影を通して行う。なにげない日常を、料理を通して楽しい場所にしてくれるスペシャリスト。近著の『粉100水50でつくる すいとん』(技術評論社)ほか。 <http://minokamo.info/>



お申し込みはQRコード
または
<https://danchi-kitchen.com/>
より