

ジャムに恋して!!

平成30年12月7日 (金)

パーティシーズン到来! おしゃれ企画 スタート♪

大岩先生のジャムづくりとアレンジ料理!



今回作ったジャムの一部はお持ち帰りです

保存食であるジャムを作って色々なシーンに活用しましょう!

今回はオレンジシナモンマーマレード!



本日のMENU

- ・鴨のグリル オレンジシナモンソース
- ・シュゼット風パンケーキ
- ・スパイスドオレンジモヒート (ノンアルコール)



開催日 : 平成30年12月7日(金) 11:00~13:30

参加費: 3,000円

場所 : 阪急オアシス甲陽園店 1F キッチンスタジオ

最寄駅 : 阪急神戸線「甲陽園駅」駅前

お申込みは店頭サービスカウンターにて受付けております。



大岩 旺邑子(おおいわ ゆみこ)

YUMMY Cooking Stud 主宰

(Thai Fusion Gastronomy オーナーシェフ)

15年間の海外での料理教室講師経験を経て、2017年より宝塚にて料理教室を展開。2017年タイ料理とフランス料理の融合、タイフュージョン料理プライベートレストランをオープン。スパイスやハーブを適度に取り入れた料理が好評。健康カウンセラーとして、宝塚歌劇団員への食育指導をはじめ、ヘルシーで美味しい新感覚の料理を数々提案している。