

ジャムに恋して!!

平成31年1月18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!



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!

今回はりんごとさつまいものミックス!

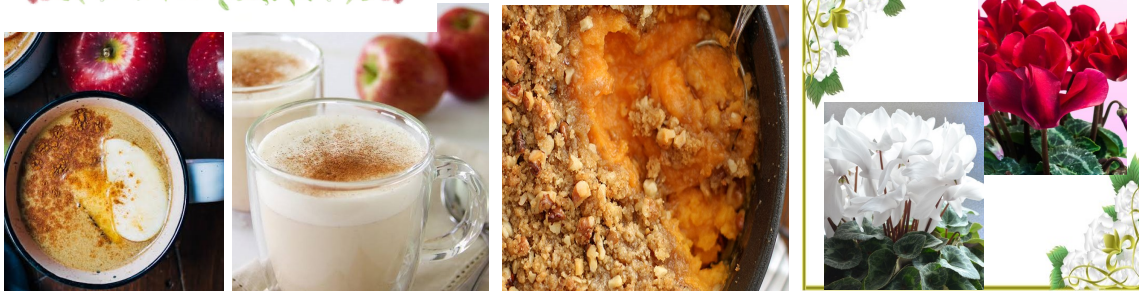


今回作ったジャムの一部はお持ち帰りです



本日のMENU

- ・豚肉のグリル
- ・アップルスイートポテトピューレ
- ・アップルスイートポテトキャセロール
- ・アップルスイートポテトラテ



開催日 : 平成31年1月18日(金) 11:00~13:30

参加費 : 3,000円

場 所 : 阪急オアシス千里中央店 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 旺色子(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。