

# ジャムに恋して!!

平成31年3月22日（金）

パーティシーズン到来！おしゃれ企画第三弾♪



## 大岩先生のジャムづくりとアレンジ料理！



春到来！今回はイチゴとラズベリーをミックス！  
見た目もキュートなピンク色のミルクシェイクで  
春を楽しみましょう！伝統的なフランスの  
チキンの煮込み料理には、隠し味にジャムを。  
あなたの春のテーブルを華やかに彩ります。

今回作ったジャムの一部はお持ち帰りです



### 本日のMENU

- ・鶏もも肉の赤ワイン煮コックオーヴァン
- ・イギリス仕込みの本格スコーン  
ベリージャム添え
- ・ベリーミルクシェイク



開催日：平成31年3月22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：地下鉄御堂筋線北大阪急行「千里中央駅」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)ニックネームはヤミー  
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。