

# ジャムに恋して!!

平成31年5月24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！



今回は「オリーブオイルレモンカード」  
これから夏に向け、レモンが美味しい季節です。  
健康カウンセラーのヤミーが、一度の食事で  
タンパク質、ビタミン、脂質など栄養を  
バランスよく摂れるメニューをご紹介します。

今回作ったジャムの一部はお持ち帰りです



### 本日のMENU

- ・レモンカードのサーモングリル ディルの風味
- ・もち麦とキアヌのポテト ロスティを添えて！
- ・レモンカードプロフィットロール
- ・レモンとアボガドの豆乳スムージー



開催日：平成31年5月24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とCordon Bleuにて  
フランス料理を習得して、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。