

料理教室の参加について

調理実習に参加される場合、下記についてご確認のうえ、お申込みをお願いいたします。

(1) 調理実習に必要な食材は、参加者の皆様ご自身で準備をお願いします。

◎ご準備いただく食材、調味料（料理2人分×2品の必要量）

セロリ	1/2本	オリーブオイル	小さじ2
にんじん	1本	塩、コショウ	少々
ニンニク	1片	パン粉	小さじ2
かいわれ	1/6パック	ワインビネガー	小さじ1/2
マッシュルーム	2個	(なければ酢)	
カットトマト(缶)	大さじ4	白ワイン	70cc
パセリ(みじん切り)	小さじ1	バター	15g
ブロッコリー	小片4個	生クリーム	100cc
ローリエ	1/2	タイム	少々

◎調理には、オーブン(230℃)、オーブンシートを使用します。

◎今後追加がありましたら、開催日前にレシピと一緒に送ります。

(2) 下記食材と地酒セットは、事前にお送りします。

【送付内容】 ①魚セット(ヤリイカ、サクラマス、帆立、紅エビ)

②地酒・野菜セット(うるい、ふきのとう、あさつき、地酒小びん3本)

【到着日時】 3月5日(金) ※①②とも冷蔵便で、別々の発送になります。

【時間帯】 午前中(8-12時)、14-16時、16-18時、18-20時、19-21時

※天候状況等により、食材の入荷ができない場合、食材や産地が変更となる場合があります。ご了承ください。



(3) キャンセルは、2/26(金)までにご連絡ください。それ以降は、キャンセル料が発生する場合があります。

(4) 当日は、「カメラ ON／マイクミュート」でご参加ください。スマホやPC等のカメラを固定していただく等しながらご参加ください。質問はミュート解除のうえ、随時お受けします。

* その他、ご不明点がありましたが、お気軽に事務局にお問合せください。

「食の都庄内」ブランド戦略会議 事務局

(電話：0235-66-5725、メール syokunomiyakoshounai01@gmail.com)