

# デコ巻きすし

講師 樽本芸先生 (デコ巻きすし協会認定マイスター)  
「こいのぼり」と「かぶと」のかわいいデコ巻きすしをみんなでワイワイ楽しく作りましょう。

日時 4月28日(金) 午前10:30より  
4月29日(土・祝) 午前10:30より

参加費 4200円 (材料費、消費税を含む)

定員 各回8名

会場 埼玉屋本店2階キッチン

※講習は約2時間半を予定しています。



# かんぶつ料理

A・Bとも

開始時間 午前10:30

※講習は2時間半の予定です。

参加費 3000円

(材料費、消費税を含む)

定員 8名

講師 長谷部美野子



A 5月10日(水)

- 大豆のミネストローネ風
- 白きくらげと寒天サラダ
- 豆腐入り白玉だんご



B 6月20日(火)

- 高野豆腐の挟み煮
- 切干大根ときくらげの梅和え
- フルーツ寒天



# 初めてのぬか床作り

野菜が美味しくなる季節、自家製のぬか床に挑戦してみませんか?  
「初めてだから心配…」そんな皆さんの為にぬか床をゼロから作り、お手入れのコツをお伝えします。作ったぬか床はお持ち帰りいただきます。

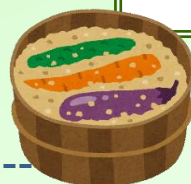
日にち 6月6日(火)・8日(木)・9日(金)・14日(水)

時間 各日とも①午前10:30より ②午後1:30より

※講習は約1時間半を予定しています。

参加費 1500円 (材料費、消費税を含む)

定員 各回6名 講師 長谷部孝幸



# 埼玉屋の講習会 2017.4~6

受付開始 4月13日(木) 午前10:00~

店頭、お電話 0120-804-308

FAX 042-622-1743

Eメール info@saitamaya.co.jp

お申込みについては裏面をご覧ください。

# 季節の和菓子

A・Bとも

開始時間 午前10:30より

※講習は2時間半の予定です。

参加費 2600円

(材料費、消費税を含む)

定員 各回8名

講師 長谷部美野子

A 5月27日(土)・30日(火)

<水ようかん>

小豆から「こしあん」を作り、水ようかんを作ります。

<しおがま>

うっすら紫蘇味の干菓子です。



B 6月23日(金)・24日(土)

<葛まんじゅう>

透明な葛の中に色とりどりのあんが涼しげに。

<ところてん>

天草から煮出して「ところてん」を作ります。



# 豆腐作りとおから料理

豆腐を大豆から作ります。大豆の香りのする豆腐に感激です!  
副産物のおからで「卵の花煮」「おからのポテトサラダ風」「ふりかけ」も。

日時 5月12日(金)・13日(土) 各日とも  
23日(火)・24日(水) 午前10:30より

(講習は約3時間を予定しています。)

参加費 2600円 (材料費、消費税を含む)

定員 各回8名

講師 長谷部美野子

