



おせち料理教室

講師は 愛媛調理製菓専門学校 大佐古 正子 先生☆

おせちを作ってみたいけどよくわからない・・・

本を見てやってみたいけどうまくできなかつた・・・

そんなかたにぴったりの講座です！

大変そうに思われるおせち作りですが、

実は調理自体はそれほど難しいものではありません♪

今年のおせち料理は、手作りにチャレンジしてみませんか？♡



【献立】

- 一、伊達巻き
- 一、海老黄金焼き
- 一、まごし翁焼き
- 一、数の子味噌漬け
- 一、栗きんとん
- 一、田作り
- 一、紅白なます
- 一、サーモン砵巻き
- 一、日の出蒲鉾



(※食材の仕入れ状況により変更の場合がありますので予めご了承下さいませ。)