

11月

『低温スチーミング調理法講座』

～『ためしてガッテン』『世界一受けたい授業』で注目の**栄養価&旨味アップ料理法!**～

講師=平山一政氏(スチーミング調理技術研究会代表/元早稲田大学教授)

11月15日(火)13:00～15:00 定員/15名 参加費/2,000円

蒸気技術の専門家として平山氏が40年来研究を続けている調理法が『低温スチーミング』。これは、100度より低い40度～95度の穏やかな蒸気温度により食材を蒸してから調理・加工する方法です。食材のもつ酵素が活性化される温度帯を的確に利用することで、栄養素を壊すことなく旨味を凝縮させる『低温スチーミング調理法』のあっと驚く美味しさを試食し、その理論に納得する、いま話題の調理技術論講座です。

『無農薬有機国産大豆と麦でつくる、武富勝彦さんの手前味噌教室』

講師=武富勝彦氏(農家/食品開発研究者)

11月19日(土)11:30～14:30 定員/10名

参加費/3,500円(味噌料理のお昼ご飯と味噌4キロのお土産付き)

佐賀で古代米を作りながら、雑穀米や青汁、醤油などオリジナルの食品開発も手がける武富さんをお迎えして、昼食会と味噌作り教室を開きます。新米のおにぎりとお具たくさん味噌汁、武富さん手作りの肉味噌やキツイ味噌漬けなどを楽しくいただいた後、みんなで米味噌と麦味噌を手作りします。完成した味噌は米・麦各2キロずつお持ち帰りいただきます。エプロン持参でご参加ください。

～**テロワール**(作物の地域性・生育環境)を識る・実感する、**食と飲み物 第1回**～

秋のミニ・マルシェとワイン会 (手の間オススメ! 絶品のパンといっしょに)

11月25日(金)

■ミニ・マルシェ 11:00～17:00

昨年、3日間開催した『手の間 秋マルシェ』。たくさんの方々にお運びいただき、ありがとうございました!みなさまのリクエストにお応えして、今年は1日限りのミニ・マルシェを開きます。出品食品は随時、ホームページにアップしますのでお楽しみに!

■ワイン会 17:00～20:00 定員/30名

チケット代/風コース2グラス 1,200円、土コース2グラス 1,800円、光コース2グラス 2,500円

*予約の際ご希望のコースをお選びください。組合せも可能です。銘柄は当日のお楽しみ!

その土地の性質“テロワール”を表現したワインを紹介する北九州市の上質なワインショップ『ヴァンファン本浜』。オーナーのヴァンサン・シュミットさんと陽子さんをお迎えし、テロワールが感じられる個性豊かなフランスワインと産地の話を楽しむ会です。異なるテロワールワインの組み合わせを選んでいただくコース制。2グラスの味わい差の背景を陽子さんが解説してくれます。時間中の出入りは自由ですが、テロワールのお話とワイナリー紹介の上映会は18時から30分間です。

12月

『内野敏子個展』

12月6日(火)～12月12日(月) 11:00～18:00

熊本在住の水引作家・内野敏子さんの作品展です。鶴や梅の花の箸置き、干支シリーズの新作など、新年のテーブルセッティングや室内装飾に活躍しそうな作品が40～50アイテム・約3,000点も揃います。美しい日本の伝統技で表現するモダンな和小物の世界をお楽しみください。

■ワークショップ/12月10日(土)14:00～15:30 定員/15名

参加費/2,000円(お茶とお菓子付)

クリスマスやお正月に活用できる水引使い、ぼち袋の制作を行ないます。

※お問い合わせ・お申込は、お電話もしくはメールにて