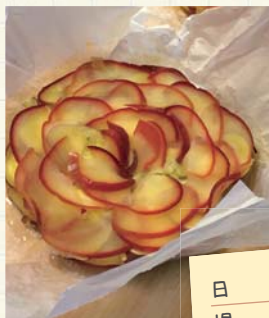


小売店様主催 マクロビオティック料理セミナー  
「マクロビオティックスイーツセミナー」たまな食堂(東京都港区)



左)りんごとさつま芋  
のミルフィーユ  
右)栗蒸羊羹



日 時:2016年11月1日(火) 11:00~14:00  
場 所:たまな食堂(南青山店) たまな教室  
講 師:リマ・ッキングスクール  
志々目悦子インストラクター  
参加数:10名



今回のマクロビオティック料理セミナーは、東京都港区青山にある「たまな食堂」さん。

青山通りの裏路地に佇む、隠れ家的なマクロビオティックレストランです。ランチ・ディナーともお客さんで賑わっており、外国の方も多くいらっしゃる人気店です。また「たまな教室」という料理教室を併設しており、定期的に講座やワークショップを実施しています。今回はこちらのスペースでセミナーを開催いたしました。

当日はあいにくの雨模様でしたが、10名の方にご参加いただきました。たまな教室の受講生も多く参加して下さる中、「オーサワジャパンやリマ・ッキングスクールに惹かれて来ました!」という嬉しいお言葉の参加者も。

セミナーテーマはマクロビオティックスイーツ。季節のスイーツを3種類作りました。志々目インストラクターによるマクロビオティックの基本的な説明の後、調理実習です。今回は各種甘味料の使い方やポイントな



▲リマ・ッキングスクール  
志々目インストラクター

どを丁寧に説明。小豆は生の匂いが消えるまで煮ること、米飴は固いので事前に湯煎しておくことが大事だそうです。皆で声をかけ合いながら、和やかな雰囲気です。セミナーは進みました。1人1個ずつ作った南瓜饅頭は、各々

集中して作業する場面も。盛り付け方法のアドバイスなどもあり、見た目もオシャレに仕上がりました。試食終了後も質問が相次ぎ、参加者の関心の高さが伺えました。次回開催への期待の声もあり、満足度の高いセミナーになったと思います。



甘くて美味しいと好評でした!▶

～今回のメニュー～

- りんごとさつま芋のミルフィーユ ●栗蒸羊羹 ●南瓜饅頭

..... 使用食材 .....



9030

オーサワの有機メープルシロップ  
250ml(330g) 1,350円(税込)



0334

オーサワの本葛(微粉末)  
100g 540円(税込)



2655

有機栽培小豆(北海道産)  
300g 1,004円(税込)



0656

こめ練り飴  
230g 378円(税込)



～アンケートのお声～

「調味料について、詳しくお話しが聞けたので勉強になった」

「とてもわかりやすく、すぐ作ってみたいになりました!」

「お砂糖を使わなくても、こんなに甘くて美味しいなんてびっくり!」

オーサワジャパンでは、小売店様主催の様々なセミナーをご用意しております。セミナー企画にご興味のある店舗様は、お気軽に営業本部までお問い合わせください。

レポート:オーサワジャパン 武藤