

小売店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韓国料理教室」自然食品 とみや(福島)



▲マクロビオティックの調理方法を分かりやすく説明してくださるので「思っていたより簡単!」という声も!



▲当日は肌寒く、辛い料理で体が温まると好評でした



▲おから蒟蒻は、必ず先に湯通しをし、黄金色になるまであげる

6/15(土)、福島県郡山市にある、とみやさん主催にてマクロビオティック料理セミナーを行いました。

今回で9回目を数え、毎年継続して開催いただけることに感謝です。とみやさんは自然食品や有機野菜の販売だけでなく体質改善に役立つイベントなども多数開催している自然食品店です。

また、お店の奥のお酒コーナーには、沢山の種類のお酒も並んでおり、是非お酒好きの方には足を運んで頂きたい場所です。

今回の講師は、前回好評だったマクロビオティック クッキングスクール リマの認定インストラクターで韓国料理研

究家のキム スナム先生にご担当いただきました。

メニューは、カクテキ、コチュジャン、ビビンパツ、おから蒟蒻の煮物、豆腐の味噌チゲ、蓬のシルトツの6品です。マクロビオティック料理では珍しく韓国風での開催。参加者の方々からは思ったより簡単という声もあり、非常に満足していただけた様子でした。

前日までの暑さは影を潜め、当日は朝から足元が悪く肌寒い1日でしたが、体が温まる最適な料理となりました。お手製の大根キムチのお土産も付いたマクロビオティック韓国料理セミナーとなりました足元悪い中、ご参加いただきありがとうございました。

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さまは、お気軽に担当営業までお問合せください。お待ちしております。