



飯坂堀切家の 江戸期婚礼料理

～調理実習と解説つきの試食～

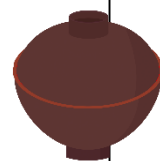
10/19



お品書き

- ・ 煎り酒…お醤油が出回る前の調味料
- ・ 寄せかつお…鰹節をたっぷり使った料理
- ・ あられ豆腐…汁の実にもおつまみにもなる
- ・ けいらん…鶏卵に見立てたおだんごを
すまし汁仕立てでいただく
(岩手県の郷土料理として残っている)
- ・ 他、1～2品

※予告なく変更になることがあります。



講 師： 津田 和加子（桜の聖母短期大学教員）

日 時： 10/19（土）10:30～12:30

※実習のため長引くことがあります。

会 場： 桜の聖母生涯学習センター

受講料： 3,300円（材料費1,000円を含む）

エプロン・三角巾を持参

お申し込み・お問い合わせ

桜の聖母生涯学習センター（福島市花園町3-6）

TEL：024-535-2531（月～金9:00～17:00）

FAX:024-534-4571

<https://www.sakuranoseibo.jp/s-center/>