

だし の 会

料理の基本のき「出汁」を知る

料理研究家

林 幸子

ろあん松田

松田 慎之介

cafe ma-no

北 信也

2019.6.15(SAT) 昼クラス 11:00-15:00 夜クラス 17:00-21:00 参加費 10,800yen

料理の基本のき「出汁」を知る♪

NHK 試してガッテンでおなじみに料理研究家ゲー先生こと林幸子さんと、丹波篠山の銘店ろあん松田の松田さんが ma-no にやってくる。

料理の基本である「出汁」
今回は「昆布」を題材に、出汁のワークショップを行います。

昆布のルーツにおける座学から、数種類にわたる出汁のテイasting、出汁の取り方。そして、出汁を使った料理まで。

「出汁」を知り尽くす頭もお腹もいっぱいな4時間。

テレビやネットじゃない生の知識と技術が学べます。

今回は丹波篠山の銘店 ろあん松田さんもお協力いただき、出汁を使っておそばを振舞ってくれます。

ろあんの返しを使って、当日とった出汁、とろあんの出汁で食べ比べ。

ろあん松田のおそばが、ma-no で食べれるというだけでも贅沢なのに、食べ比べまで。

出汁の勉強なのか、ただの、美食の会なのか、もはやわからない。

明日からのご飯がきっと美味しくなる。魔法の4時間。
ぜひご参加ください。

美味しいご飯は、しあわせの近道。



昼クラス 11:00 - 15:00

- ・ 昆布座学 節の座学
- ・ 出汁のテイasting
昆布6 節6種類
- ・ 出汁の取り方
- ・ 出汁を使った食事

ろあん松田のお蕎麦食べ比べ

夜クラス 17:00 - 21:00

- ・ 昆布座学 節の座学
- ・ 出汁のテイasting
昆布6 節6種類
- ・ 出汁の取り方
- ・ 出汁を使った食事

ろあん松田のお蕎麦食べ比べ

【募集人数】 各クラス10名【持ち物】 メモ、エプロン【費用】 ¥10,800

【場所】 cafe ma-no 丹波市柏原町母坪寺田 402-1

【御予約】 0795714110 までお電話または kita@cafe-ma-no.com まで人数、お名前、ご連絡先、参加クラス希望を添えてご連絡ください。

講師紹介

林 幸子 (はやし・ゆきこ)

「ゲー先生」の愛称で人気の料理研究家。科学的な分析と確かな技術から、個性豊かな創作料理を次々と考案。魔術師的なアイデアとテクニックで食材の新たな魅力を引き出している。明るく親しみやすい人柄にファンも多く、TVや雑誌等のメディアにも多数、出演。主宰する料理教室「アトリエ・ゲー」もキャンセル待ちが出るほど、熱烈に愛されている。

「アトリエ・ゲー」の名前は、フランス語の「gourmet (グルメ)」から。グルメには「食への知識や料理の味に詳しいこと」の意味があり、料理研究家として、おいしさを追求したいという思いが込められている。

「豊富な食品メーカーの商品・メニュー開発の経験を生かし、レストラン、カフェの運営サポートやキッチンライフスタイルの提案など、活動の幅は広い。」



松田 慎之介 (まつだ・しんのすけ)

「ろあん松田」篠山店

1998年に父である松田文武氏が兵庫県篠山市（現丹波篠山市）の集落に現在のお店「ろあん松田」をオープン。

1日9組限定の完全予約制で、自家製の籠型の器で供される“盛りそば”などそれぞれ配合や挽き方、茹で時間を変えるこだわりの蕎麦を提供。2013年に2代目を継ぎ、蕎麦を極める中、新しいことにもチャレンジし続け

