



旬の鮎とえだまめで愉しむ 夏の岐阜三昧



実食レッスン

今年も開催！！岐阜県産の鮎と新鮮野菜を味わい尽くすスペシャルコラボレッスン！

今回のメインは旬の鮎とえだまめ。本来のおいしいを堪能できる塩焼きは、串打ちの仕方1つでまるで泳いでいるかのような姿に仕上がります。大粒で甘みの深いえだまめはお料理はもちろんスイーツ作りにもオススメ♪様々な調理方法で、鮎とえだまめの新しい魅力を再発見しましょう！

岐阜県の特産品や観光名所の話が聞けて、旅気分を満喫できるセミナーつき！

Menu / メニュー

- ・鮎の塩焼き 手作り^{たです}蓼酢添え
- ・鮎とえだまめのチーズスティック春巻き
- ・鮎めし ・岐阜ベジ赤だし
- ・岐阜えだまめプリン

Point / 学べるポイント

- ・鮎を食べやすくする下処理
- ・鮎の串打ちの仕方
- ・えだまめのアレンジレシピ
- ・岐阜産野菜について

Price / レッスン料金

¥3,800 / 人
(税込・前納制)

お土産
つき！

岐阜県産農産物

Detail / レッスン詳細

- 1回完結
- 参加年齢 15歳以上
- 遅刻 15分まで
- 実習形態 グループ実習
- 料理実演あり

School・Date / 開催場所・開催日時 講習時間 150分(予定)

20	(土)	10:20 14:20
21	(日)	10:20

大阪ガスハグミュージアム 4階キッチンスタジオ

<住所> 大阪市西区千代崎3丁目南2番59号

Osaka Metro長堀鶴見緑地線

「ドーム前千代崎」駅下車 1番出口 徒歩約3分

阪神なんば線「ドーム前」駅下車 2番出口 徒歩約3分

JR環状線「大正」駅下車 徒歩約7分

※2テーブルにインストラクター1名の実習です。 ※1テーブルにお客さま最大4名です。

※上記日時のいずれかをお選びください。(先着順受付)

▼レッスン詳細

※【写真承諾のお願い】岐阜県および、弊社の社内報告、SNS、PR用印刷物などに掲載する予定です。

また、大阪ガスクッキングスクールが受ける取材を元にしたメディアの記事に掲載する場合がございます。取材がある場合は取材先の情報は

当日お知らせいたします。講習風景やお客さまの写真を撮影し使用させていただく場合がございます。ご承諾いただいた方のみご参加いただけます。

※メニューの内容は一部変更する場合がございます。 ※規定の人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止することがございます。

※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

▼WEBサイト



レッスンのお申込みは
WEBから！

大阪ガス クッキング 検索

<https://www.og-cookingschool.com/>

※写真はイメージです