



× gomacro Salon

精進麻婆豆腐 トウフのソコヂカラ

5月21日（日）11：00～14：00

参加費 4,320円

『久在屋の豆腐&お揚げ』・『山田製油のごま油』のお土産付！

豆腐× ごまの新しい食べ方提案！

厳選した国産大豆の旨さにこだわった渾身のお豆腐を作り続ける
京の地豆腐・久在屋。

手間暇かけた『ほんまもん』だけを届けたい。

そんな思いが通じ合い、コラボイベントを開催！

お豆腐の奥深さを知り、美味しく食べるイベントです。

座学

久在屋店主
東田和久氏

『おいしい大豆がうまい豆腐を作る！』

- ・大豆と豆腐のお話
- ・日本各地の在来種大豆で作った豆腐の食べ比べ

料理

ごまキッチン主宰
藤間美紀

動物性食材を使わない『精進麻婆豆腐』

- ・豆腐のうまさを引き出す調理法を伝授！
- ・**日本初！ごま油で揚げる油揚げ実演**

お申込み・お問合せ

店頭 または ご予約ページ <http://gomacro.resv.jp/>

gomacro Salon 075-257-5096