



× gomacro Salon

Kunie Hasutani

素材と

おしゃべりする会

第4回

トマト



7/3 (水)



講師 蓮溪邦枝

滋賀県琵琶湖の北部に28代続くお寺に嫁ぎ、代々伝わる料理、いわゆる「精進料理」の伝統を守り続けてきた。大地の力をたっぷり纏った野菜たちの声に耳を澄ませ、その中にある閃きやときめきを共鳴させながら料理を作る。2012年ごろから料理教室の講師として活動をスタート。現在は「Nouvelle SHOJIN 新・精進料理」のアーティストとして、ライブキッチンやODAIDOKOといったイベントを中心に多岐に活躍。2017年3月には初のフランス・パリでの出張ケータリングを行い、好評を得た。滋賀・京都を拠点としながら、東京や神戸から全国、そして海外にも活動の場を拡げている。

時間 11時～14時

11:00 開始
 12:30 ランチ・おしゃべり
 13:30 質疑応答
 14:00 終了

参加費 6,480円 (税込)**定員** 10名**持ち物** 筆記用具

※デモンストレーション型のお料理教室です。

お申込・お問い合わせ

gomacro Salon (ゴマクロサロン)

075-257-5096

<https://gomacro.resv.jp>

Nouvelle SHOJIN 新・精進料理アーティストの蓮溪邦枝が、その日の素材とおしゃべりしながら料理を作り、みんなで楽しむイベントです。第四回目のメイン素材は「トマト」。

感想や料理のアイデアを話し合ってから、実際に料理を作って試食します。