

【わんりい・料理の催し】

寒さを吹き飛ばす 長野のソールフード・「おやき」でほっこり!

長野県の郷土食といえば「おやき」。小麦粉で作る皮は薄皮、もっちり、ふっくらと地域によって様々、具の種類も豊富。現在長野県青木村に生活の拠点を移された‘わんりい’会員の岩田温子さんに現地のおやきの作り方を指導頂きます。

作り方が分かれば、創意工夫の餡でオリジナルのおやきができますね。伝統的おやきの他現代的なおやきも加えて4種類、中国の包子とはまた違ったおやきの美味しさを味わってみましょう。中国の皆様も、この機会に日本の郷土色をマスターは如何？

【メニュー】おやき4種類 和風サラダ スープ デザート

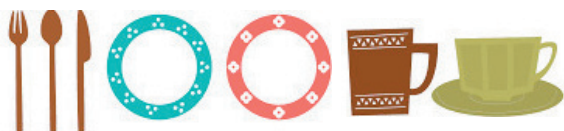
2017年1月12日(木) 10:30～14:00
町田市民フォーラム 3F・調理室

〒194-0013 町田市原町田4-9-8 サウスフロントタワー町田内4F
横浜線 町田 ターミナル口 徒歩5分 小田急小田原線 町田 東口 徒歩8分

参加会費 1,500円 定員:15名

講師:岩田温子

*1月10日(火)までにお申し込みください



- 持物:エプロン 筆記用具
- 問合せ&申込:
☎042-734-5100(わんりい)
E-mail:wanli@jcom.home.ne.jp



日中文化交流市民サークル‘わんりい’