

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

12月の教室

12月の教室は、7日（木）にメンバー15名と体験ゲスト1名の合計16名の参加、8日（金）はメンバー20名の参加で開催されました。

メニューは、「春菊とソーセージのカルパッチョ」、「白菜の生クリームソース」、「シャテーヌ（山栗の炊き込みご飯）」、「鶏骨付ももの赤ワイン煮」の4品。

節気は「大雪」。白菜、春菊、これからが美味しい季節ですね。白菜を日本で食べるようになったのは、20世紀（100年前？）に入ってからとか・・・ちょっと驚きです。春菊も、ヨーロッパでは花だけ観賞して、食べないそうです・・・もったいない。

どのレシピも、本格的な冬の到来（栗のシャテーヌは秋の名残り）を感じる料理でした。



中でも「鶏もものワイン煮」はクリスマスにピッタリな料理で、皆、下ごしらえから気合いが入っていました。「俺だってこんなオシャレな料理ができるんだよ」ということを、クリスマスに家族へご馳走できたら、メンバーもちょっと鼻高々でしょう。

12月のメニュー

春菊とソーセージの
カルパッチョ



白菜の生クリームソース



シャテーヌ
(山栗の炊き込みご飯)



鶏骨付ももの赤ワイン煮



新入会員紹介



右田仁さん

お知らせ

- 12月7日に体験ゲストとして参加された右田仁さんが入会されました。
- 1月19日（金）に、桜新町の新年会を三軒茶屋「Cafe ル・マン」で行います。詳細は追って連絡いたします。
- 2018年2月におとこの台所の10番目の拠点が中町に開設されます。
- 2018年のさつき祭は5月16日（水）に開催されます。出席を是非ご予約ください。

1月・2月の 教室開催日

1月12日（金）

※1月4日（木）はお休みです

2月 1日（木）
9日（金）