

ワークショップ

くりふとキッチンでは、町内外から講師の方をお呼びして、毎月1回ずつ、食をテーマとしたワークショップを開催します。

季節ごとに移り替わる町の食材に触れて栗山の魅力を再発見できるはず！ぜひ栗山煉瓦創庫くりふとに遊びにきてくださいね！
(ワークショップは事前予約制、参加費当日支払いです)

お申込みはQRコードもしくはお電話にてお願いいたします。

7/15(土)

10:00~12:00

夏野菜でお絵描きフォカッチャ教室

～栗山の野菜と全粒粉小麦粉で作ろう～

自家製全粒粉を使った身体に優しいパンが人気のワークセンター栗の木。今回はその全粒粉で、親子でフォカッチャを作ります。トッピングは栗山近郊でとれた夏野菜！好きな形に切って、飾り付けて、世界にひとつだけのフォカッチャを作りましょう！焼きたてフォカッチャの試食もできます。

▼お申込み



参加費：1組1,000円 先着5組

対象：小学生以上の親子



講師

ワークセンター栗の木

若林 富士女氏 櫻井 ちひろ氏

8/8(火)

10:00~12:30

親子手作りケチャップづくり教室

～おうちで作れる！夏のトマトを活用しよう～

湯地にあるイタリアンレストラン、くりやまアンド・アムの大喜多シェフと一緒に、手作りケチャップを作ります。作ったケチャップはビンに詰めてお持ち帰り。夏に余りがちになってしまうトマトを美味しく変身させましょう。手作りケチャップを使ったナポリタンの試食タイムもあります。

▼お申込み



参加費：1組1,000円 先着10組

対象：小学生以上の親子 持ち物：径20cm程度の鍋



講師

くりやまアンド・アム

大喜多 幸治氏

9/16(土)

17:00~19:00

ギリさんのネパール流スパイス活用塾

～3種のカレー作りと生活に役立つスパイスの使い方講座～

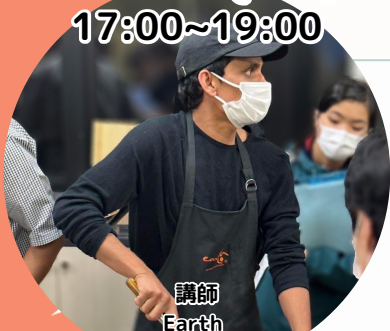
スパイスは辛い調味料？いえいえ、生活や健康に役立つ万能ツールです。今回はスーパーで手に入りやすいスパイスを使って、3種のカレー作り(野菜、チキン、豆)のデモンストレーションを行います。ネパールカレーと副菜の試食を食べながら、生活に役立つスパイスの使い方講座も受けられます。

▼お申込み



参加費：ひとり1,500円 先着15名

対象：大人歓迎、小学生以上(中学生以下は保護者同伴)



講師

Earth

ギリ ドウルパ氏

ご予約・お問い合わせ：栗山煉瓦創庫くりふと 総合受付 (TEL:0123-76-9945)

栗山町中央154-1 (栗山駅南側すぐ 駐車場あり)

受付時間 9:00~22:00 休館日 月曜日