くりふとkitchen

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、
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。

1/7(日) かぼちゃで作ろう！親子スイーツ作り教室

13:00~15:00

～冬に余しがちなかぼちゃを変身させよう～

講師
くりやまアンド・アム
大喜多 幸治氏

丸のかぼちゃを切ったら早めに使い切りたいけどいつも同じレシピになりがちですよね。くりやまアンド・アムの大喜多シェフと、かぼちゃを使ったプリンとティラミスを作りましょう。作ったスイーツは2つずつお持ち帰り。さらにデザートプレートの盛り付けと試食も楽しめます。

参加費：1組1,000円　定員：6組(先着)
対象：5歳以上の親子

▼お申込み
12/22受付

2/4(日) つかいこなそう！塩麹活用術

11:00~13:00

～蝦夷ノ富士醸造の米麹を使って塩麹も仕込んじゃおう～

講師
ひびかもキッチン
須鎗 佐知子氏

身体にやさしい発酵調味料。でもなんとなく使い方が難しいような。実は作るのも使うのもとっても簡単！今回は基本の塩麹を皆さんで仕込んでみましょう(大人は塩麹お持ち帰りつき)。お肉の下味だけじゃない塩麹の活用方法を、料理のデモンストレーションと試食で学ぶことができます。

参加費：大人1人1,500円 小学生1人500円　定員：15名(先着)
対象：大人(中学生以上)、小学生のお子さまの同伴可

▼お申込み
1/6～受付

3/23(土) 砂糖を使わないおやつ作り

13:00~15:00

～みりんシロップとフルーツで甘味をつけよう～

講師
KaKaの森
西田友紀枝氏

みんな大好き甘いおやつ。でも白砂糖ばかりだと健康が気がかり…という人も多いはず。今回は砂糖も小麦粉も使わずに、親子で作れる軽食にもなるマフィン作りを教えていただきます！(6個作ってお持ち帰り) 本みりんのシロップの試食やおみやげもあるので、自宅でも簡単に再現していただけます。

参加費：1組1,000円　定員：6組(先着)
対象：5歳以上の親子
持ち物：ボウル(18cm)、ゴムベラ、ホイッパー

▼お申込み
1/6～受付

お申込み・お問い合わせ：栗山煉瓦創庫くりふと（TEL:0123-76-9945）
栗山町中央3丁目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(年末年始休館日：12/31～1/5)