

こんぶの小倉屋

# 出しの取り方教室

- これから料理を始める若い方に向けて -



基本的な出しの取り方を学び、料理に便利な濃縮合わせ出しを作ります。また、ダシガラの利用方法なども。作った物で簡単な食事をしましょう。昆布についてのご質問にもお答えします。帰って使える出し昆布のお土産付きです!!

※料理初心者向けの講座です。



大阪を代表する味「真昆布」を含む昆布4銘柄の出しくらべ。

## 講座内容

出し昆布の種類と大阪の味「真昆布」

基本的な出しの取り方

濃縮あわせ出しで作る、お味噌汁

出しガラを利用した、ふりかけ作り

ごはんを食べながら、

昆布についてのご質問など ...

小倉屋各店のスタッフがご対応いたします。

## 日時と場所

■ 9月28日(日) 10:30~13:00

大阪市立鶴見区民センター 調理実習室

大阪市鶴見区横堤 5-3-15 電話 06-6912-3971

■ 10月19日(日) 10:30~13:00

大阪市立旭区民センター 調理実習室

大阪市旭区中宮 1丁目 11-14 電話 06-6955-1307

■ 11月2日(日) 10:30~13:00

大阪市立住吉区民センター 調理実習室

大阪市住吉区南住吉 3丁目 15-56 電話 06-6694-6100



参加費はお一人様 1,000円 (材料費・出し昆布お土産込み)

※調理実習があります。エプロンと手拭きタオルをご用意ください。

各講座には定員がございます。お申込みについては各区民センターへお問合せください。

主催:をぐら昆布系友会 共催:大阪市立鶴見区民センター・旭区民センター・住吉区民センター