

出張料理人

田中明



料理教室

「スーパーにある食材」と「ご家庭にある調味料」で、日本料理を気軽に楽しみましょう。おもてなし上手になれますよ。京都老舗料亭、大阪北新地割烹料理店で7年の経験を経て、現在はおもてなし和食の出張料理人として活躍する田中明先生をお招きして調理法のコツをお教えします。



おいしさUP! 本当は誰にも教えたくない秘密の調理法を伝授

10/5 (土)	修行時代の講師が料亭で初めて教わった絶品きんぴらごぼう ◎きんぴらごぼう ◎白身魚フライ 特製タルタルソース ◎かぶらの即席千枚漬 ◎きのこたっぷりスープ ◎冬瓜のそぼろあんかけ
11/16 (土)	白味噌仕立ての味噌汁は雑味の無い昆布だけのお出しがきめ手 ◎小松菜と油あげの煮びたし ◎サーモンとアボカドのワサビ醤油 ◎豚のしょうが焼き ◎味噌汁(白味噌) ◎もやしと豆苗のナムル
12/7 (土)	全ての野菜の美味しさは湯がき加減で9割決まります 茹で技を伝授 ◎小芋含め煮 ◎牛すき ◎青魚の酢めめ ◎味噌汁(八丁味噌) ◎人参のしりしり



時 間 10:00~12:00

場 所 スワンホール 2階 多目的室 兼 調理実習室

料 金 ①参加費: 3回 6,000円

※参加費は、スワンホール受付にて、事前に3回分お支払いください。クレジットカード、各種電子決済も可能です。

②材料費: 3,000円(3回分)

※材料費は、初回日に3回分を講師へ現金でお渡し下さい。つり銭がないようにお願いします。初回やむを得ず欠席の場合、振込をお願いします。

対 象 18歳以上 定 員 20名 持 ち 物 筆記用具、エプロン、三角巾、料理用手拭き

お申込み 電話またはQRコード



QRコードからお申込みフォームへアクセスし、入力/送信してください。

※土砂災害警戒情報も含む気象特別警報が発令された場合、中止になる場合もあります。

スワンホール

伊丹市立中央公民館
伊丹市青少年センター
伊丹市立労働福祉会館

【休館日】第1・3月曜日(祝日の場合は翌日)
12月29日~1月3日

【開館時間】9:00~22:00

〒664-0015 伊丹市昆陽池2-1

TEL.072-779-5661 FAX.072-779-3101

<https://nem-shiteikanri.jp/shisetsu/itami/>



出張料理人 田中 明 料理教室



今回は、長年培ったプロの知識を、
シンプルな調理法で皆さまに
お楽しみいただきます。
毎日の食卓を楽しくしましょう。
是非ご参加お待ちしております。



出張料理人 田中 明 (木蓮会)

京都老舗料亭7年、大阪北新地割烹7年の和食の経験があり、現在はおもてなし和食の出張料理人として活躍する。

次回 冬講座 (毎月土曜日)

令和7年1月11日・2月15日・3月15日 10:00~12:00

スワンホール

伊丹市立中央公民館
伊丹市青少年センター
伊丹市立労働福祉会館

【休館日】第1・3月曜日(祝日の場合は翌日)
12月29日~1月3日

【開館時間】9:00~22:00

〒664-0015 伊丹市昆陽池2-1

TEL.072-779-5661 FAX.072-779-3101

<https://nem-shiteikanri.jp/shisetsu/itami/>

