

# 簡単ハーブ料理講習会

ハーブ料理が得意なみなさんも初めてのみなさんも、一緒に夏の昼下がりにハーブ料理を作って食べて語り合いませんか？

今回は「第一弾」として、ただ焼いたり冷やしたりするだけの料理、100円缶詰を使った時短料理など、驚くほど安くて本格的な味を出すハーブ料理に挑戦しましょう！



## Menu (予定)

オードブル：トリレバーのテリーヌ、バジル、オレガノ風味（これは用意します）

スー プ：イナバの缶詰を使用したフォー風スープ、エスニックハーブ添え

パ ン：ハーブ入りパンにバジルバターを添えて（これは用意します）

肉 料 理：豚肉のソテー、ローズマリー風味

デ ザ ート：ミカン缶とフレッシュミントのフルーツゼリー、アイスクリーム

- ★日 時 平成30年8月22日（水）10:00～12:00（調理、試食会、片付けを含む）
- ★場 所 八木山市民センター 2F 会議室兼調理実習室
- ★参 加 自由参加・どなたでも、お友達どうぞ ☆彡  
（ご案内は先日のハーブ講習会で登録された方にお出ししています）
- ★会 費 無 料
- ★案内人 谷口和也・あゆみ
- ★申込み 材料を用意する関係で、事前に下記の事項を記入の上  
いずれかの方法で申し込んでください。  
①用紙に記入の上 Fax する →022-304-5591（東北工大・伊藤研究室気付）  
②メールで同様の内容を送る→info@herb.yagiyama.jp
- ★締め切り 平成30年8月19日

## 【申し込み用紙】

代表者氏名		参加人数	人・内子供（ 人）
住 所			
連絡先	☎	携帯	mail

お問い合わせ 八木山ハーブまちづくり実行委員会【担当 東北工業大学 伊藤・並河・山口】

コメント・近況など

**\*アレルギーに関しては、使用材料を表示しますので各自でご判断ください。**