

くらしの学校～働く人がこころ豊かに～



梅しごと教室

梅おせち編

嬉しい梅酢のお土産付き



今年も「梅しごと教室」の最後を飾るのは「おせち料理」です！
梅しごと流のおせちはひと味違います！ほんの少量「梅酢」などを用いることでいつもより日持ちし、さっぱり美味しく仕上がります。
おせちに願いをこめながら、手づくりおせちで新年を迎えませんか。
当館の「梅講座」にご参加いただいた方には特にオススメです！

◎10品のうち5品をみなさんで作る予定です。早く美味しく豪華おせちが出来上ります。

◎お箱に入れ、のし・水引をかけ美しく仕上げます。お持ち帰りいただき冷凍保存もできます。

開催日時: 12月27日(木) 9:30～12:30

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	市原 由貴子氏 栄養士、料理研究家、「横浜旬・菜・果」「杉田・梅塾」主宰		
定 員	16名 ※先着順	申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて
持 ち 物	エプロン・三角巾・食器用ふきん		
受 講 料	5,400円(材料費、容器代込み) ※当日のキャンセルの場合はキャンセル料を頂きます。		

横浜市技能文化会館

〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL 045-681-6552

FAX 045-681-6554

(電話受付時間：平日 9時～17時30分／休館日 第2水曜日)

E-mail gibun@career-rise.co.jp

URL <http://gibun.jp/>



お申込者ご記入欄

電話・E-Mail・FAXでお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。 記入日： 月 日

講 座 名	梅しごと教室 梅おせち編 12月27日(木) 9:30～12:30		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他()		

梅しごと教室 って？

～講師のご紹介～

市原 由貴子氏

料理研究家、栄養士。横浜市在住。
国際フード専門学校 非常勤講師。
「横浜 旬・菜・果」「杉田・梅塾」を主宰。
横浜市各所で料理教室・お菓子教室の
講師をされています。



四季のある日本ならではの季節の食材を使った料理、お菓子づくりが得意。

栄養学の知識も豊富で、栄養や食材の特徴など、さまざまなエピソードを交えた教室は女性からも男性からも好評。

横浜 旬・菜・果

<http://shunsaika.yokohama/>

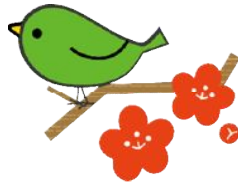
梅花飯（ばいかはん）など、生まれ故郷の特産品「杉田梅」を用いた料理の研究・開発・普及活動をライフワークにされています。

当館では、「男の料理教室」「男のシーズン料理」もご担当いただいています。



スタッフのオススメポイント

★「杉田・梅塾」を主宰されている市原先生。
当館ではその分校「技文校」として、



- ①梅の実を待つ頃に、「梅スイーツ」
- ②青梅による「梅酒」「梅ジャム」「梅味噌」
- ③完熟梅による「梅干」「梅ジャム」
- ④梅の加工による副産物「梅酢」を用いた長持ちする「おせち料理」をつくれます。

★梅は5～6月の収穫期に出回りますが、
☆地産地消の神奈川県産（曽我、横浜など）
☆こだわりの品種（杉田梅、南高梅、梅郷など）
☆農園直送の新鮮品質！をご用意いただきます。
1年を通して楽しみ、毎年楽しめる「梅しごと」を始めてみませんか？



JR 関内駅南口から徒歩5分
市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

立体駐車場 営業時間8時～22時
収容台数60台

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。