

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」



梅しごと教室流のおせちは、梅干しの加工によってできる「梅酢」を上手に使うことでさっぱりとした美味しいお味に！お正月のおせち料理は大切な日本の食文化です。講師が丁寧に解説しながらみなさんで実習し、ミニお重に綺麗に詰めて仕上げます。

- ◎ 代表的なおせち料理をみなさんで作ります。
- ◎ こだわった食材を使います。
- ◎ お箱にいれ、のし紙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。
- ◎ 嬉しい梅酢のお土産付き♪

☆開催日時☆

2024年12月27日(金) 9:30～12:30

※当日は実習のみで試食はございません。お箱に詰めてお持ち帰りいただきます。

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 「横浜旬・菜・果」代表、栄養士、料理研究家		
受講料	6,200円 (材料費、容器代込み)	定員	16名 ※先着順
持ち物	エプロン・三角巾・食器用ふきん・手ふき用ふきん・お持ち帰り用のバッグ		
申込み	電話・会館HP・FAX・来館にて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 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

(受付時間：平日 9時～17時 / 休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3)



TEL

045-681-6552



FAX

045-681-6554



E-mail

gibun@ socioak.com



URL

https://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	12/27(金) 梅しごと教室「梅おせち」		
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・インスタグラム・フェイスブック・X(旧ツイッター)・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「梅おせち」って？

～講師のご紹介～

市原 由貴子氏

横浜市在住、栄養士、料理研究家
「横浜 旬・菜・果」代表



梅の奥深さ、先人の知恵に魅せられ「杉田梅」を使った料理の紹介・普及活動を通じて、美味しく健康に良い“杉田梅のある暮らし”の提案を行っています。栄養学の知識が豊富で、季節の素材を使った料理も得意とされ、当館の人気講座「男の家庭料理教室」をご担当いただいています！また、横浜各所で梅の講師料理教室、お菓子教室を主宰されています。

<https://shunsaika.yokohama/>



スタッフのオススメポイント

☆梅しごと教室は毎年5・6・7月に開催しています。

5月の青梅では

・梅酒・梅みそ・梅ジュース

6月の完熟梅では

・梅干し・しそジュース・梅ジャム を作ります。

12月には梅干しを作ったときに出来る「梅酢」など梅製品を上手に使いながら美味しいおせちを作ります。



☆市原先生が普及活動をされている「杉田梅」は現在の横浜市磯子区発祥の梅で、歴史的背景からまぼろしの梅とも言われています。おせち一品一品に梅酢や梅製品を使います。

☆栄養学の知識が豊富な市原先生の料理にまつわるお話も興味深いです。おせち料理に込められた意味を確認しながら年末にみなさんと一緒に楽しく作りましょう。



- 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8:00～22:00 収容台数60台
※入庫可能サイズ 車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を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。