

男の食膳



発 足：平成6年4月 講 師：佐藤 有可子先生

会 員：18名

「それでは始めましょう」 「よろしくお願いします」 カラフルなエプロン姿の男性の声が料理教室に響く。男の料理も珍しくない昨今ですが、平成6年4月、らぼーる協会の企画で開催された料理教室の卒業生達が立上げたグループが現在に至っています。殆どがシニアの男性18名で作る「男の食膳」。



料理の指導は、佐藤有可子先生。

はじめに先生手作りのレシピが配られ、今日の料理のレシピ説明から教室が始まります。レシピは男性が身近な素材で、簡単に、安全にできる料理を旨として作られています。初めはレシピの説明を聞いても何もわかりませんが、慣れると少しずつ料理のイメージが浮かんでいきます。そうになると料理はだんだん楽しくなり、どんどん身についていきます。



先生の「食べて旅して」世界の料理のお話を聴きながら、自分達で作った出来立ての料理を頂くのは最高の贅沢であり、至福のときです。

皆さんこんな楽しいひと時を是非一緒に味わいましょう。お待ちしております！！

