

夢酒知花(八重洲)・大人の料理教室10月24日(土)開催決定！ 季節の日本酒飲み比べ付「だしを味わう四季の料理」

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する夢酒知花（東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1 TEL：03-3245-1666）では、10月24日（土）に「第3回 夢酒知花の料理教室」を開催いたします。アットホームな雰囲気でも和食のプロから学べると毎回好評の料理教室 第三弾！今回は和食の基本「出汁の引き方」に加え、この季節ならではの「新米の研ぎ方」、ひいた出汁を使った「茶碗蒸しの作り方」など盛りだくさんで企画しております。



前回開催時の様子

【夢酒知花の料理教室 開催概要】

クールジャパン、和食の世界文化遺産登録などで今人気の和食。その和食を一層美味しく作るには基本の「出汁の引き方」が重要なポイントとなります。今回は、前回も大好評だった「出汁の引き方」に加え、新米が出回るこの季節ならではの「新米の研ぎ方」、寒くなる季節に食べたい「基本の茶碗蒸しの作り方」、ハロウィンに家庭でも作れる「かぼちゃケーキ」もお教えします。普段ご家庭で作る一品が、ひと手間で格段に美味しくなること間違いなし！そんなプロならではのポイントやコツを、和食ひとすじの藤崎料理長が実演しながらレッスンし、質問にもお答えします。レッスン後には、夢酒知花の人気メニューが味わえるスペシャルコースを皆さんで召し上がっていただきます。さらに今回は特別に「秋の季節酒飲み比べセット」もご用意しております。夢酒知花の人気メニューとともに店長厳選の日本酒をお楽しみいただけます。

■開催日時

平成27年10月24日（土）12：00～14：30

■参加費・定員

3,000円（材料費・税込み）・定員 10名

※定員になり次第、締切らせていただきますのでご了承ください

■一般の方からのご予約・問合せ先

夢酒知花 03-3245-1666

■レッスン内容

- ・和食の全ての基本「出汁の引き方」
- ・今年の新米を美味しく味わう「新米の研ぎ方」
- ・寒くなる季節に「基本の茶碗蒸しの作り方」
- ・ハロウィンに♪「かぼちゃケーキ」



すべての基本は「出汁」
引き方を1からお教えます。
ご家庭でも簡単に実践できる方法
をお伝えします。



ひいた出汁を使った「茶碗蒸し」
失敗せずにふんわり滑らかに仕上
げる絶品の茶碗蒸しを徹底伝授！



夢酒知花でもハロウィン気分♪
料理長自慢の「かぼちゃケーキ」
街中がハロウィン一色のこの季節。
旬のかぼちゃで手作りの特製ケー
キはいかがでしょうか。

■レッスン後のお楽しみ！秋の季節酒飲み比べセット付きスペシャルコース内容

- ・前菜三種盛り合わせ（丸十檸檬煮／国産黒毛和牛のローストビーフ／季節のお浸し）
- ・元祖・厚切りカツオの塩タタキ
- ・茶碗蒸し
- ・絶対の逸品！カニ肉たっぷりカニコロケ
- ・釜揚げシラス丼
- ・特製かぼちゃケーキ

* デモンストレーション型の料理教室になりますので、持ち物は筆記用具のみ！

週末の贅沢ランチ感覚でお気軽にお申し込みください。

* お酒が飲めない方には、ソフトドリンクもご用意しております。

【料理長のご紹介】



藤崎英男（ふじさきひでお）

和食一本にて料理人の道を歩み18年以上。都内の日本料理店や和食居酒屋などで多くの経験を積み、30歳から料理長に。食材の価値を徹底的に引き出す和の職人として、「日々勉強」をモットーに鍛錬を積みながら夢酒知花を支える大黒柱です。

「夢酒知花では、気仙沼の完全復興を応援しています！」

まだまだ復興途中の気仙沼。私たちのこだわりは、「当店の鮮魚盛り合わせが気仙沼産鮮魚で埋め尽くされるまで仕入れ続けること」です。今はまだ半分も満たない気仙沼産鮮魚ですが、少しずつでも増やしていき、お客様に本当の美味しさを味わっていただき、気仙沼が完全復興することを心より願っています。その他、人気の「東京牛鍋」や東京野菜を使ったこだわりメニューをご提供しております。豊富に取り揃える季節の日本酒や焼酎とともにお楽しみいただけます。

【夢酒知花 店舗概要】

和食ひとすじの“料理人のこだわり”と“SAKE”を楽しむ
東京駅徒歩3分「本物を知るおとなの集う場所」

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

交通：JR東京駅八重洲北口 徒歩3分/

地下鉄銀座線日本橋駅B3出口 徒歩3分

電話：03-3245-1666 店長：田村

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・祝 16:00～22:00

定休日：日曜日

席数：全50席（カウンター席あり）

URL：http://www.musshu.jp/store/chihana_top.html



【株式会社フォーブスについて】

本社：〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1 山城ビル5階

代表者：代表取締役 松崎充宏

設立：2000年12月8日 資本金：1,000万円

TEL：03-3292-8888 / FAX：03-3292-8877

事業内容：ホテル・レストランの運営およびコンサルティング

URL：ホテル事業 <http://www.hotelwing.co.jp/>

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒知花」店長 田村 TEL 03-3245-1666