

元・気・に・な・る・情・報・誌
よみつこ

5

Vol.257
MAY 2023

月刊

Yomi

NARA + YAMASHIRO + IGA

yomiっこ
クーポン付
35店

グルメやショップ、
温泉クーポンで
得々!!



古民家で

カフェランチ

Contents

- 01.美しいおもてなし
- 02.プロに聞く! 失敗しない家づくり
- 06.古民家でカフェランチ
- 08.季節の花めぐり
- 09.SHOP*SHOP
- 10.2023年の旅
初夏の巨勢谷をぶらり散歩♪
- 12.伊賀もん
リス イタリア料理店 野田 大介さん
- 13.フリートーク&街ネタ、ちさとの星占い
- 16.かわいいな+ことばあそび575
- 17.プレゼント
- 18.クーポン
- 20.山寺おしょうの人生相談 **新連載**
- 21.こちら編集部

プロに
聞く!

失敗しない
家づくり



美

おいしい
おもてなし

簡単に
できる!

5月

vo.13

少し手を加えるだけで、すてきな食卓に早変わり。
演出と料理のおもてなしを楽しんで学びましょう!

バラの季節に

バラの花が美しく咲き誇る季節。5月
は新しい職場にも、学校にも慣れる



子ども用のテーブルには
キャスキッドソンの器を

頃ですね。今回のテーブルのテーマは
「バラ」。そして親子の集まりのテー
ブルです。
大人用のテーブルと子ども用のテー
ブルを分けてセッティングし、子ども
用にはしっかりと作りのキャスキッ
ドソンの器を使い、子どもたちの動き
をあまり気にせず大人も子どももそれ
ぞれに楽しめる場を設定。子どもたち

鮭の筍包み (4人分)

鮭4切は皮を取り食べやすいそぎ切りにし、
しょうゆ、酒各小さじ2で下味をつけ、片栗
粉小さじ2をまぶす。筍は長さ4cm、幅3mm
の薄い短冊切りにし、顆粒状のスープの素
小さじ1と片栗粉小さじ2をまぶす。アルミ
ホイルに油を引き、筍と鮭のをせ、丸く包
み、200度のオーブンで10分ほど焼く。アル
ミホイルを外し、レタス(適宜)の上にせ青
味(適宜)を飾る。

切り干し大根のケチャップ煮 (4人分)

切り干し大根20gは水で戻して水気を切り、
鍋に100ccの水とスープの素1/2を入れて
煮立てる。煮立ったらケチャップ大さじ
3を入れて2~3分煮る。

豆乳とヨーグルトのバラの花 (4人分)

鍋にアガー(凝固剤)小さじ1と砂糖大さ
じ2を入れて混ぜ、豆乳200ccを加えてか
き混ぜながら火にかける。沸騰直前で火
を止め、ヨーグルト200ccを加えて混ぜ、
器に移し冷やし固める。リンゴ1/2を
くし型に切り、種を取って横に薄切りに
し、砂糖大さじ1を振りかける。ラップを
して電子レンジで3分加熱し、固まったゼ
リーの中にバラの花のように埋め込む。

ケーキサレ

(18cmのパウンド型1台分)

玉ネギ1/4個、ニンジン
50g、サヤインゲン
30g、ハム40gは1cm角
に切り、油を引いたフ
ライパンで炒めて塩コ
ショウで味を調え、火
を止め冷ましておく。ボウルに卵2個を溶きほ
ぐし、牛乳50ccとサラダ油大さじ2を混ぜ、小
麦粉125gとベーキングパウダー小さじ1を合
わせてふったものを加えてさっくりと混ぜ
る。先の具材を入れて混ぜ、油を塗ったパ
ウンド型に入れて180度のオーブンで約30分焼
く。

コーンクリームスープ揚げ牛蒡のせ (4人分)

鍋にクリームコーン
400gと牛乳200cc、
コンソメ1個を入れて
混ぜながら煮る。煮
立ったら火を止め、
器に移し、上にピー
ラーでスライスした
牛蒡(適宜)を油でカリ
ッと揚げたてのせ
る。



今月の Omotenashi おもてなしメニュー



にはテーブルマナーや食事の大切さが
身に付き、招き、招かれて楽しく食事
をしたことは一生の楽しい思い出とな
ることでしょう。

Profile

廣江 佳子

Yoshiko Hiroe

クッキングアトリエ主宰



2005年OAP帝国ホテル賞

2006年、2007年家庭画報優秀賞

2009年東京ドーム東京都知事賞、優秀賞



教室の案内

テーブルと料理と部屋の設えは月ごとに変わり、季節の行事は1か月
先取りします。アフタヌーンティーは春夏秋冬の季節で4~5回変わります。

- 一般料理の日 3,000円
- コーディネートのレッスンも兼ねる日 4,000円
- おもてなし料理 5,000円
- 季節のアフタヌーンティー
グループ(3~4人) 12,000円



【日程】月曜~日曜 開催
2か月先までのご予約で、開催人数は3人以上

教室
準備風景



古い器もコラボした
ティーのテーブル

奈良には古い器もたくさん残っています。
それらを生かしながら新しい器をコラボして使い、
季節を表すテーブル作りを得意とします。

★手話でのレッスンも可

クッキングアトリエ

奈良市学園前 近鉄富雄駅から徒歩10分

TEL 0742-51-1742

Mail hiroe-r@kcn.ne.jp



続きは電子書籍で見てね



Rakuten ブックス