

旬をいただく。

# こだわりの生七味とおつまみ作り

風と緑の  
シェアガーデン

NIGHT TIME ONLINE WORKSHOP ②

## 2020.10.31.Sat 19:00 start

「生七味」と「ドライトマトの出汁で炊いた大根とキノコのグリル」を作るオンラインワークショップ開催！

コロナ禍の”新しい生活様式”により、食生活や健康への意識が変わった方も多いのではないのでしょうか？今回のワークショップは、これからの暮らしに自分ならではの”変化”を取り入れたい人に向けた料理ワークショップです。材料は事前にキットにしてご自宅にお送りするので特別な準備は必要ありません。プロの味を学べる秋の夜のちょっと特別な体験。料理初心者の方もレベルアップを目的としている方も、ぜひお気軽にご参加下さい。



赤坂インターシティAIR 3周年の特別企画！

- 参加費 : 1,000 円
- 時間 : 19:00~20:00 (約1時間)
- 中継場所 : レストラン Maruta  
zoom 中継をみてご参加いただけます。



← 詳細・ご予約はコチラ

- ・先着 20名様限定
- ・事前予約事前決済にて受付
- ・中継の様子を撮影し HP 等で使用する場合があります

教えてくれるのはこのお店

Maruta



マルタ

Instagram : @maruta\_restaurant

東京都内にありながら、都心からは少し離れた自然が豊かな街深大寺。そんな静かな街の一角に店を構える。ローカルファーストを大切に、地域の生産者から提供されるオーガニックな食材を使用している。

事前にお送りするキットの内容

- ・「生七味」と「おつまみ」の食材 (2人分)
- ・実山椒、ハラペーニョ、生姜、味噌、ゆず、ドライトマト、大根、きのこ等
- ・保存用ビン : φ85 × 70mm / 200ml 等

参加者の皆様をご自宅で準備するもの

- ・基本調味料 (砂糖、塩、オリーブオイル、醤油)
- ・調理器具 (包丁、まな板、ボウル、菜箸、スプーン)
- ・鍋とグリル or トースター (なければフライパン)
- ・アルミホイル 等

※詳しくは詳細ページでご確認ください。