

10月料理教室

◇料理家 松本紗智 トークセッション◇

回を重ねて参りました、中谷社長の料理教室でのトークセッションイベント。



今回は秋の味覚、木の子と木の実を使ったお料理を教えて頂きました。
毎度、ダジャレあり、ボケツッコミありの和やかな雰囲気の中、ご家庭でもできる本格的な
味わいを伝授して下さいます。



それぞれの食材の下ごしらえを一から見せて頂くのは、とても学び多き時間です。
教わった2品はこちら。

【木の子のゴマクリーム和え】

【秋野菜と木の子 味噌田楽】



今回は diony の白ワイン
”ヴァンドサヴォワ”
をセレクトしてお料理
とのマリアージュも楽
しんで頂きました。



ワインに合わせて、アンチョビやオリーブオイルが使われた型にはまらない和食のデモン
ストレーションは大変興味深いものでした。

中谷社長がお料理とワインのペアリングを確認されているシーン。



熱心にお勉強して頂いた後は、皆様お楽しみのお食事タイム。



ワイン片手にお喋りにも花が咲き、お料理も地味深く唸る美味しさで、何とも幸せな時間でした。

沢山の皆様にお越し頂き、この場をお借りして感謝申し上げます。

また次回をお楽しみに・・・。