

ホビーッキングステージ

各回定員48名 参加費無料

詳しい情報は、ホビーッキングフェアホームページでご覧いただけます。

	4月 26 木	4月 27 金	4月 28 土
10:30 ~ 11:00	<p>麴のチカラで作る！ 新定番「米麴パウダー」で柔らかくジューシー♪ 鶏ムネ肉レシピ <small>株式会社菱六</small></p> <p>ふりかけるだけ！米麴パウダーで 柔らかくジューシー♪鶏むね肉のソテー 京都の老舗焼肉店が開発した「米麴パウダー」は、 酵素がたっぷり含まれているため、鶏胸肉が驚 くほど柔らかくなります！お土産有。 講師：真野 遥 発酵料理家</p>	<p>「食で予防医学」 和風オリーブオイルクッキング</p> <p>「食で予防医学」 和風オリーブオイルクッキング 上質なEXVオリーブオイルを家庭料理に取り 入れ「食で予防医学」を実践するためのポイント を分かり易くお伝え致します。 講師：小暮 剛 出張料理人、料理研究家 協賛：ミヤ恒産</p>	<p>「ベターホームのお料理教室」 おすすめ料理ミニレッスン <small>一般財団法人ベターホーム協会</small></p> <p>とろ～りのびる、もちっと食感の チーズ料理「アリゴ」 フランスの郷土料理、アリゴの作り方をご紹介。 マッシュポテトをチーズと練りあげ、とろ～り のびる様子は圧巻！試食とお土産も♪ 講師：ベターホームのお料理教室</p>
11:30 ~ 12:00	<p>新発見！三河みりんの新たな使い方 <small>良い食品を作る会</small></p> <p>三河みりんの甘さは ドリンクにピッタリ！ スパイスの香りと紅茶のコクを感じられる本 格的なチャイです。煮切ったみりんを出した甘 みをぜひ、お楽しみください。 講師：角谷 利夫 株式会社角谷文治郎商店 代表取締役</p>	<p>手づくりドレッシングは美味しい <small>良い食品を作る会</small></p> <p>小豆島の伝統醤油と エキストラバージンオリーブ油で ドレッシングを手づくりしよう！ 小豆島400年の伝統と熟成の醤油とエキス トラバージンオリーブ油をシャカシャカする と…あら、不思議美味しいドレッシングに～ 講師：植松 勝久 (株)ヤマヒサ代表</p>	<p>良い素材を使い本物の美味しさを知ろう <small>良い食品を作る会</small></p> <p>簡単！30分で出来る 本格手づくりみたらしだんご☆ 普段何気なく買っているみたらし団子。作り立 ての味は格別！今日からあなたもみたらし団 子が大好物になります。 講師：阿部 明 芽吹き屋・ 若手阿部製粉(株)代表取締役社長</p>
12:30 ~ 13:00	<p>福神漬で作る！フォトジェニックな料理 <small>株式会社新進</small></p> <p>福神漬が決め手！ 「酒粕サラミ」と「焼きおにぎり」 福神漬のおいしさ、食感、彩りをいかしたアレ ンジレシピの紹介と、インスタ映えする盛り付 けや写真の撮り方を紹介します。 講師：うんのえり (叶野英里) 料理家/ワインエキスパート</p>	<p>「ベターホームのお料理教室」 おすすめ料理ミニレッスン <small>一般財団法人ベターホーム協会</small></p> <p>とろ～りのびる、もちっと食感の チーズ料理「アリゴ」 フランスの郷土料理、アリゴの作り方をご紹介。 マッシュポテトをチーズと練りあげ、とろ～り のびる様子は圧巻！試食とお土産も♪ 講師：ベターホームのお料理教室</p>	<p>犬のおやつ新しい与え方 <small>ママクック株式会社</small></p> <p>犬のおやつ新しい与え方 ママクックのワンちゃん用おやつを使ってひ と工夫。わんちゃん用おやつの新しい与え方。 講師：南 かおり ママクック株式会社 販売促進担当</p>
13:30 ~ 14:00	<p>毎日の食卓がもっとおいしくなる 海苔の情報満載！ <small>海苔で健康推進委員会</small></p> <p>海苔のおいしさ再発見！ 海苔の生産やご家庭でもっとおいしくなる使 い方についてクイズや試食を交えてお話しし ます！参加者には海苔のお土産をプレゼント！ 講師：山本 貴大 株式会社山本海苔店 専務取締役</p>	<p>毎日の食卓がもっとおいしくなる 海苔の情報満載！ <small>海苔で健康推進委員会</small></p> <p>海苔のおいしさ再発見！ 海苔の生産やご家庭でもっとおいしくなる使 い方についてクイズや試食を交えてお話しし ます！参加者には海苔のお土産をプレゼント！ 講師：奥田 勝 全国漁業組合連合会 販売事業部のり推進室 室長</p>	<p>毎日の食卓がもっとおいしくなる 海苔の情報満載！ <small>海苔で健康推進委員会</small></p> <p>海苔のおいしさ再発見！ 海苔の生産やご家庭でもっとおいしくなる使 い方についてクイズや試食を交えてお話しし ます！参加者には海苔のお土産をプレゼント！ 講師：斉藤 徹 有限会社中川海苔店 代表取締役</p>
14:30 ~ 15:00	<p>【飲む美容液】 <small>EURECA 株式会社</small></p> <p>つけるだけが美容液ではない！ 体の中から手に入れる【美と健康】 美容液は顔や肌につけるもの…という概念を 凌駕する「飲む美容液」とは！？その秘密を知 る下山貴美子が皆さんに教えます！ 講師：下山 貴美子 EURECA株式会社代表/日本アルガンオイル協会理事</p>	<p>【飲む美容液】 <small>EURECA 株式会社</small></p> <p>つけるだけが美容液ではない！ 体の中から手に入れる【美と健康】 美容液は顔や肌につけるもの…という概念を 凌駕する「飲む美容液」とは！？その秘密を知 る下山貴美子が皆さんに教えます！ 講師：下山 貴美子 EURECA株式会社代表/日本アルガンオイル協会理事</p>	<p>インスタ映え間違いなし！ デコ巻きずしの進化系！? 3Dデコずし <small>日本デコずし協会/株式会社オールアバウトライフワークス</small></p> <p>インスタ映え間違いなし！ デコ巻きずしの進化系！? 3Dデコずし デコ巻きずしを進化させた「3Dデコずし」を 披露いたします。詳しくはステージをご覧ください ！ 講師：飾 卷子 日本デコずし協会 カリキュラム委員長</p>
15:30 ~ 16:00	<p>おもてなしに必須！「日本酒」を知ろう <small>一般社団法人 日本のSAKEとWINEを愛する女性の会</small></p> <p>料理と日本酒、おいしい&たのしい ペアリングルールを伝授！ お酒でおもてなしができる人=SAKE女(サケ ジョ)になってみませんか？日本酒の知識と資 格でワンランク・キャリアアップ！ 講師：中里 有美子 SAKE女検定認定専任講師/きき酒師/酒学講師</p>	<p>おいしく楽しく食べて生涯病気知らず <small>(有)ヘルスプランニング・ムナカタ</small></p> <p>おいしく楽しく食べて生涯病気知らず 生涯健康に過ごすためには、まず食事に関心 を持つこと。健康を左右する食事のとり方、食べ 方のポイントを紹介いたします。 講師：宗像 伸子 (有)ヘルスプランニング・ムナカタ主宰 管理栄養士</p>	<p>おもてなしに必須！「ワイン」を知ろう <small>一般社団法人 日本のSAKEとWINEを愛する女性の会</small></p> <p>料理とワイン、おいしい&たのしい ペアリングルールを伝授！ お酒でおもてなしができる人=SAKE女(サケ ジョ)になってみませんか？ワインの知識と資 格でワンランク・キャリアアップ！ 講師：友田 晶子 SAKE女の会代表理事/ソムリエ/ きき酒師/トータル飲料コンサルタント</p>
16:30 ~ 17:00	<p>福神漬で作る！フォトジェニックな料理 <small>株式会社新進</small></p> <p>福神漬が決め手！「酒粕サラミ」と 「福神漬とニラのチヂミ」 福神漬のおいしさ、食感、彩りをいかしたアレ ンジレシピの紹介と、インスタ映えする盛り付 けや写真の撮り方を紹介します。 講師：うんのえり (叶野英里) 料理家/ワインエキスパート</p>	<p>今日からあなたはパン博士！</p> <p>パン博士になれるパンの話 あれやこれや パンに関する役立つ話とおいしい試食をお楽 しみください。 講師：藤森 二郎 ピゴ東京オーナーシェフ</p>	

