



「新米」を味わう、秋の手しごと

ごはんのおともづくり 参加募集!



自分でつくる『なめたけ・のり佃煮・おかず味噌』

『季節の移ろいを身近に感じて～二十四節気シリーズ～』秋編の開催です。今回は9/23頃訪れる「秋分」。残暑に目処が付き、涼しさが感じられる頃。昼と夜の長さがほぼ同じになり、秋の夜長が楽しめるようになります。今宵のおうち時間は…ゆったり、じっくり夕飯の支度に手間をかけ、“お米を炊いて・おともを作って・味わう”手しごとを体験してみませんか？

- ・日時 9月21日(火) 10:00～12:30
- ・場所 一宮生協 本部/生活センター内キッチンスタジオ (一宮市末広2丁目19番1号)
- ・参加費 600円 (材料費・容器代込み。当日受付にて集金させていただきます。)



『新米』を丁寧に、炊いて、味わう

忙しい日々、素早く米を研ぎ、炊飯器の早炊きボタンに頼りがち…という方も多いのでは？ご飯を丁寧に炊くと、美味しさをもっと引き出して、心の余裕も生まれますよ。

●同じお米でも研ぎ方・炊き方で味が変わる？

ふっくら、おいしく炊くコツ伝授

●土鍋・圧力鍋でじっくり炊いてみる。

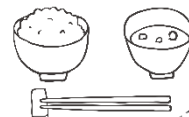
炊き比べたものを試食してみましよう



ごはんのおともづくり

- 『なめたけ・のり佃煮・おかず味噌』から好きなものを事前に1品選んで、ご自身で調理。瓶につめて「my ごはんのおとも」をお持ち帰り。
- だしたっぷりのお味噌汁等、ごはんに合う試食
- 二十四節気のはなし

～秋分時期の食べ方のヒント～



※一宮生協組合員対象、定員は COVID-19 感染拡大防止の観点より収容人数の半数の8人。申込み多数の場合は抽選となります。
※COVID-19の今後の感染の広がりや国や県などの動向を見ながら、中止・延期の判断について適宜見直すこととしますので、予めご了承ください。

※材料の準備があります。9月14日(火)からのキャンセルは代理の方を立ていただくか、参加費の半額をご負担していただきますので、予めご了承ください。

スマホで簡単申込み



※8月27日(金)締め切り

- ① 右のQRコードをスマホのカメラで読み込み、申し込みフォームにアクセス!
- ② 組合員・参加者情報等を入力し、【なめたけ・のり佃煮・おかず味噌】の中から作ってみたいメニューを1種類選択。
- ③ 抽選結果、当選者には持ち物など、詳細の参加案内を9月6日(月)にメールで送信します。必ずご確認ください。



←QRコード

☎ お電話でも申し込みできます → アイチョイス コールセンター ☎ 0120-52-1252 (月-金 9:00～18:00)

・お電話でお申込みの方には抽選結果・参加案内を、9月6日(月)～10日(金)の配達時に文書にてお知らせします。