



※画像はイメージです。実際にご提供するお料理とは異なります。

お正月のおもてなしお節プレート

—— 定番お節料理をアレンジでおもてなしプレートに変身させます

伝統的なお節料理をアレンジして手軽に楽しむ方法と、プレートを使って華やかにコーディネートするコツを伝授し、現代のご家庭でも取り入れやすいスタイリッシュなお正月のおもてなし空間をご提案します。

12.26 SAT 11:30~13:30

* 参加費 6,000円 税込

* 持ち物：エプロン

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム

名古屋市名東区一社2-21 地下鉄東山線「一社」駅より徒歩3分

ご予約はこちら



1 お節料理作り

定番の重箱料理をベースにしつつ、現代的な味わいや見た目にアップグレードしたオリジナルレシピでお節料理を作ります。

2 プレートの盛り付け方のコツ

高低差や器の素材選び、色使いを意識したモダンなプレートスタイリングの技法を学びます。

- ・ワンプレート構築の基本規則
- ・器と小物の選定方法
- ・お正月らしさを演出するアクセント

3 写真撮影・試食

完成した料理を撮影し、スタイリングの魅力を実感していただきます。撮影後、作ったお節料理を皆さんと一緒に試食します。

オリジナルお屠蘇とアルコールの提供もご用意しています。



講師 山本 理江さん

フードコーディネーター/料理家/管理栄養士/大学講師

テレビ・ラジオなどの情報番組や料理番組におけるフードコーディネート・調理・出演を多数担当。数千点に及ぶレシピ開発・メニュー提案の実績を持つ。現在は、生活習慣病予防や食生活改善に役立つ座学と調理実習を組み合わせた料理教室「健康栄養cooking」を主宰するほか、大学講師として後進の指導にもあたる。地域プランナーとして新商品開発や講師活動も幅広く行う。2022年、名古屋市食育イノベーション大賞(個人部門)受賞。

お問合せ先

トーヨーキッチンスタイル名古屋ショールーム
担当：森前

☎ 052-709-1040

✉ nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

TOYO KITCHEN STYLE