

もうひとつのdaidokoro

オープン  
記念講座

年の初めに、新しい年神様をお迎えし、新しい運気で縁起を担ぐ。  
日本に伝わる「五節供(節句)」料理の一つとしての「おせち料理」を  
もうひとつのdaidokoroオープンを記念して、第1回目の講座として取り上げます。

特に、豊作を願い、子沢山で真っ黒になるまで外で働ける健康な体を持ち、五万と米が  
実る田んぼを作れますようにという願いから、正月のお節料理の 基本、数の子、五万米(ごまめ)、  
黒豆を、三肴(みつぎかな)と呼びますが、この三肴の謂れを台所料理人柳谷晃子による  
調理のでモンスレーションとともに学びます。また、台所で手作りするからこそ  
美味しい「栗きんとん」(金運が上がる)、「だて巻」(学問や習い事が成就)の美味しい作りかたもお伝えします。  
関東風の鶏肉を使ったお雑煮もご用意いたします。 皆さんにはご試食として、お召し上がりいただきながら、  
daidokoroのひとつ工夫もお持ち帰りいただけます。もうひとつのdaidokoroに出会ったこの正月には、  
少々うんちくを肴にお屠蘇を飲む、皆さんもそんな新年を迎えられますよう!

同時開催! daidokoroマルシェ  
お正月のお支度

11時30分～16時30分  
daidokoroがオススメするお正月に嬉しい  
食材を集めたマルシェを開催します。

プレ・オープン記念といたしまして、本講座には特別に  
「もうひとつのdaidokoro」特製エプロンをプレゼントとして  
贈呈いたします。お楽しみに。



おせち料理の「祝い肴」の二重  
右列：かまぼこ、伊達巻、きんかんの甘露煮  
中列：紅白なます、栗きんとん  
左列：三肴、数の子、黒豆、五万米、たたきほうとう(関西風)

年神様へのお供えものとしての、  
おせち料理を知る

12月23日 金  
■開場 13時半 ■開始 14時

料 金：6,000円(試食つき、お持ち帰り用のレシピ、初回限定エプロン付き)  
場 所：東京都豊島区東池袋 1-8-1 WACCA池袋 5F もうひとつのdaidokoro内

お申し込み <http://peatix.com/event/221048> 電話 03-6914-0588

