

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Tue.07.21.2015

●今年も山形でワークショップ♪

山形での夏の恒例親子ワークショップ、無事終了！

今回のテーマは

「麴を使ったドレッシングを作ろう～お子さまももりもり野菜が食べられる！」。



メニューは、醤油麴を使った「焼き茄子のバーニャカウダ風  
ディップ スティック野菜のサラダ」と塩麴を使った「自家製ツ



麴のお話、塩麴と醤油麴の作り方、塩麴でマリネしたマグロから作る自家製ツナの作り方のデモもふくむ、盛り沢山の  
内容。



お子様たちはみんな可愛いエプロンつけて一生懸命作って  
くれて、きゅん！

作ったドレッシングはその場で、  
山形の新鮮な地野菜を使ったサラダと一緒に試食し、  
残りは瓶に入れてお持ち帰りして、おうちでも楽しめるという、  
二度美味しいレッスンでした。



TUV山形のカメラも入り、ちょっぴり緊張しましたが、楽しく  
出来ました。



お仕事のご褒美は、山形名物の肉そばとげそ天丼をセッ  
で♪

山形、いつ来ても素敵なところだ。  
毎回泊まっていきたい、と思うのに、  
ついすっかり翌日も仕事をいれてしまい、  
トンボ帰りというパターン・・・くやしい。

次こそは温泉入ってのんびり地酒飲んで  
ゆっくりして帰りたいな。

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)