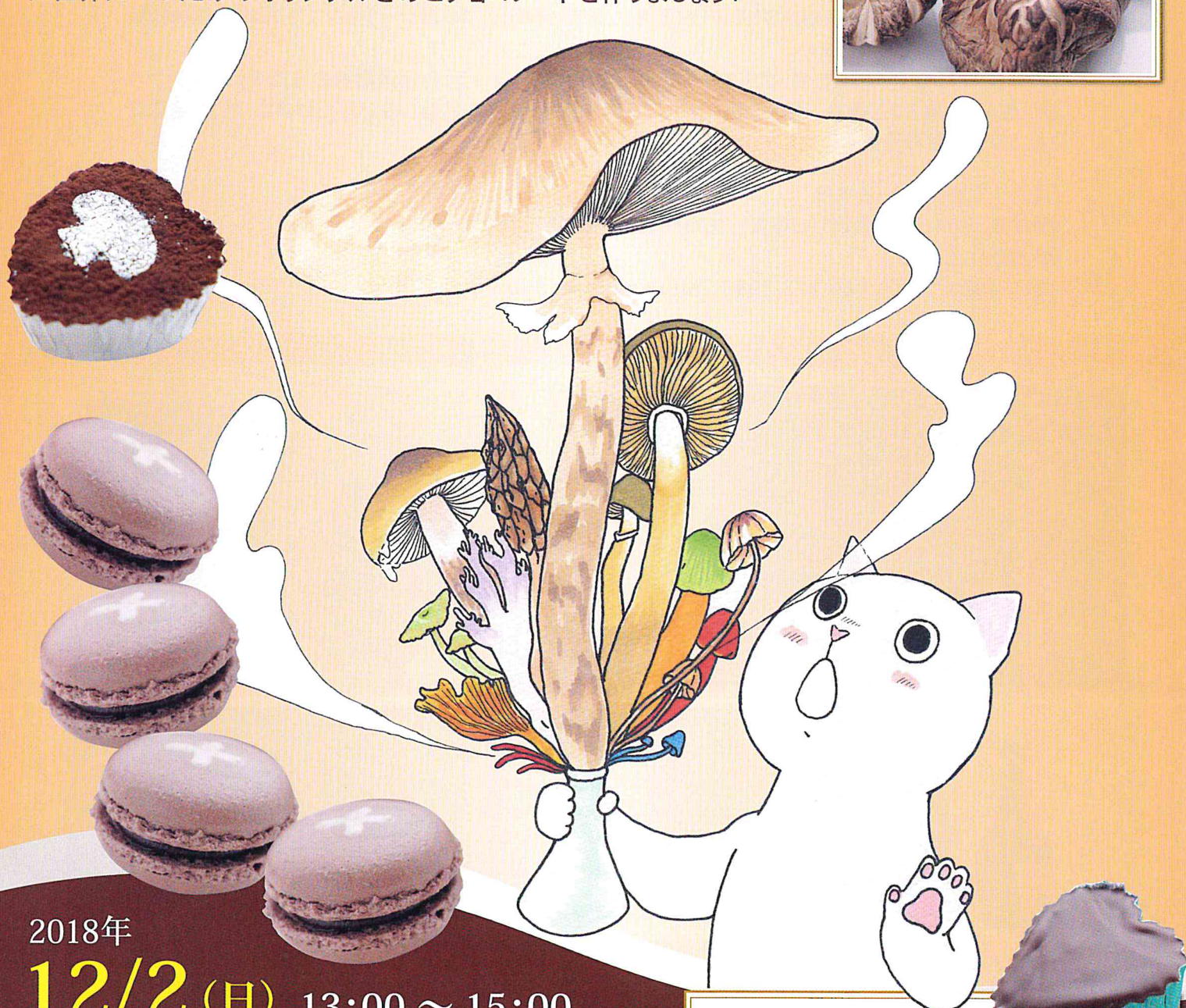


椎茸の出汁を加えた生チョコ お菓子教室

きのこショコラワークショップ

『お菓子教室シュクレ』の稲垣さんに、『きのこ研究者』原田さん監修の元、おいしくて見た目もかわいく、アンチエイジング(抗酸化作用)にも優れた手作りキノコショコラの作り方を教えていただきます。あなたも一緒に世界に一つだけのオリジナルきのこチョコレートを作しましょう!



2018年

12/2 (日) 13:00 ~ 15:00

講師：稲垣幸代 (お菓子教室シュクレ)

責任者：原田栄津子 (きのこ研究者 博士)

場所：三重テラス・日本橋 (詳しくは裏面をご覧ください)

参加費：2,000円 (きのこマカロン・コーヒー付)

予約・お問合せ

<http://www.sucre3.net/jpn/>

E-mail : sucre@sucre3.net

Tel : 059-226-8194



ぜひご参加
ください!

きのこショコラワークショップの後は

きのこショコラ & 三重日本酒 マリアージュ試飲会

三重県が誇る老舗洋菓子店MONSIEURさんと 河武醸造「銚杉」さんのコラボレーション

三重県が誇る老舗洋菓子店MONSIEURと河武醸造「銚杉」のコラボレーションで生まれた奇跡の組み合わせをお楽しみください。

白い幻と呼ばれるきのこを使った「オオイチョウタケパヴィーショコラ」や辻岡醸造の味噌をピーカンナッツに包んだ「傳」など逸品4種と、選りすぐりの「銚杉」の味比べをお楽しみいただけます。勿論、きのこショコラや銚杉の販売もいたします。

〈場所〉 三重テラス・日本橋

〈開催日〉 2018年12月2日(日曜日) 16時～18時(受付15時30分～)

〈参加費〉 2,000円

〈申込・問合せ〉 TEL:059-223-2052 <http://m-konoya.jp/>

オオイチョウタケパヴィーショコラ

地元で採れる食材をアピールしたいという思いで、オオイチョウタケ入り生チョコが完成しました。乾燥したオオイチョウタケを生クリームで煮詰めたあと、エキスを抽出し、こしてからチョコレートと合わせています。

「(チョコレートで)トリュフを使ったものがあったんですよ。その場合はトリュフがそのまま入っていたので、それとは違うような形で何かできないかと思い、日本のだしの取り方からヒントを得ました。」(ムッシュ 伊藤洋一さん)



銚杉蔵元

銚杉蔵元は、伊勢南部の地、櫛田川と宮川に挟まれた紀州街道に沿った山里にあります。その昔に、弘法大師が掘ったと伝えられる「二つの井」と名付けられた湧水があり、美味しい伏流水を汲み上げて、丹念にお酒を作っております。その中で、きのこや味噌のショコラと出会いマリアージュを醸し出す銚杉をご紹介します。

交通アクセス

三重テラス

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-4-1

浮世小路千足屋ビル「YUITO ANNEX」1F・2F

最寄り駅

東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結(A9番出口)

JR総武線快速「新日本橋」駅直結(A6番出口)

JR山手線・中央線・京浜東北線「神田駅」より徒歩5分

