



1月29日(土) 18時から

最終回
vol.4

中華の達人! 遠藤^{えんどう}浄^{きよし}シェフとつくる 「会津地鶏の旨チリソース」と 「天のつぶの翡翠^{ひすい}チャーハン」

遠藤浄シェフとともに仕上げる「会津地鶏の旨チリソース」と「天のつぶの翡翠チャーハン」。
福島ファンの皆様と一緒に「おうちでふくしまグルメ旅」に出かけましょう!

参加料金

 Zoomで
ご参加いただけます。

基本セット(2人前)

4,000円(送料・税込)

●旨チリソース(2人前)

- ・会津地鶏の胸肉(200g)
- ・パプリカ・しめじ・長ねぎ・しょうが・にんにく
- ・特製豆板醤・タマスズ醤油・鶏ガラスープの素

●翡翠チャーハン(2人前)

- ・天のつぶ(福島県産米)・桑の葉パウダー・
雪下^{ゆきした}キャベツ

※セットは材料が届きます。それぞれイベント
プログラム内にてシェフと一緒に仕上げます。
詳細は材料に同梱の案内書をご覧ください。

ビール付きセット(2人前)

5,500円
(送料・税込)

●基本セットに

福島路ビールの米麦酒
(330ml) 2本をお付け
します。



天のつぶの
翡翠チャーハン

会津地鶏の
旨チリソース

※写真はイメージです。

40組限定 先着順

◎遠藤浄シェフプロフィール 1962年長野県安曇野市生まれ。1982年より株式会社揚子江(ようすこう)へ入社、中国料理の道を歩む。以来、獅子琳(しりりん)、翠園(すいえん)、翠凰(すいほう)などの有名店で修行。1998年株式会社グリーンハウス謝朋殿(しゃほうてん)に入社。謝朋殿各店の料理長を歴任後、2007年四川豆花飯荘(しせんとうほあほんそう)東京店の開業に伴い、同店の料理長に就任。現在は、京都市にある中華・四川料理レストラン「星月夜(ほしつきよ)」のオーナー兼シェフ。四川料理の本質と伝統を守りながら、洗練された新感覚の四川料理を追求している。

お申込み・お問い合わせは

おうちでふくしまグルメ旅

検索



お申し込み締め切り 2022年1月25日(火)

※定員になり次第、募集を締め切ります。