

～香楽亭だより～

(2019年9月6日号)



ただいま、夏季限定のアイスハーブティー、ラベンダークリームソーダの販売中です。夏だけのドリンクをお楽しみください。

【8月の講座を実施しました】

～8/4 美味しいタイ料理にチャレンジ～



3回目となる工藤先生のスパイス料理講座。ガパオライス、アジアンサラダ、アジアンバナナアイスクリームを作りました。夏にぴったりで、パクチーが苦手でも美味しいタイ料理と、先生のゆったりとしながらもポイントを押さえたわかりやすい説明に、皆さん満足されていました。工藤先生は世界のお料理に詳しく、また日本人の味覚に合うアレンジがお得意！来年度のテーマは、お楽しみに！

～8/25 素肌美人 石けん～

みかも山公園のスタッフであり、アロマインストラクターの資格を持つ、前田の講座です。

毎回講座名は同じですが、実は！テーマが毎回変わっています。今回は、アプリコートカーネルオイルや、マンゴバターを使い、写真のようなオレンジ色の石けんになりました。

11月には緑の相談所で石けん講座を行います。今回も違う石けんを作りますよ。体験されたことのある方も、ぜひご参加ください。



今後の予定

9/14(土)～9/16(月)香楽亭ボタニカルアート展

9/22(日) 押し花で作る和風タペストリー

9/29(日) 【中嶋塾の旬菜レシピ】ふわふわハンバーグのこつ