

この冊子で紹介するレシピで使用する食材は「道の駅しもつけ」にて購入することができます。(季節限定販売・一部を除く)

theme	page		menu
recipe13 かんぴょう	 17	道の駅しもつけ自慢の味 下野市特産 かんぴょう料理をつくろう!	講師:企業組合 らんどまあむ ●かんぴょうの太巻きずし ●かんぴょうチップス ●かんぴょうの卵とじ ●かんぴょうゼリー
recipe14 創作料理	 18	夏のティータイムをおいしく ベジタブルレシピ	講師:企業組合 らんどまあむ ●きゅうりのピシソワーズ ●サモサ ●トマトのシュワシュワゼリー
recipe15 和食	 19	道の駅しもつけお弁当スタッフが伝授する はじめてのお弁当作り! 「お弁当基本のキ」	講師:道の駅しもつけ 加工施設部 ●厚焼きたまご ●ごままつま ●とちぎ霧降高原牛のアスパラ巻き ●温野菜のごま味噌ソースがけ ●舞茸の天ぷら
recipe16 創作料理	 20	伝統の塩麴をつかって夏をのり切る! しもつけ夏の元気アップごはん	講師:料理研究家 谷田部ツル子 協力:キリンビールマーケティング株式会社 ●塩麴入り炊込みご飯 ●塩麴入り揚げワタナン ●ゴーヤドリンク
recipe17 洋食	 21	親子で挑戦! クックマンの 水をつかわない夏野菜カレー	講師:クッキング戦士 クックマン ●水をつかわないカレー
recipe18 洋菓子	 22	旬のさくらんぼをつかって パティシエがおしえる 大人のお菓子教室	講師:お菓子の工房 めるしー ●チョコレートガナシュとサクランボの ●シャンパンゼリー ミルフィーユ仕立て ●アメリカンチェリーのコンポートを添えて…
recipe19 洋菓子	 23	親子で挑戦! パティシエがおしえる 夏の桃スイーツ	講師:お菓子の工房 めるしー ●チーズヨーグルトムース ●桃ジュース ~桃のぶるぶるジュレをのせて~
recipe20 洋菓子	 24	パティシエがおしえる 親子で楽しむ クリスマスケーキづくり	講師:お菓子の工房 めるしー ●クリスマスデコレーションケーキ
recipe21 洋菓子	 25	パティシエがおしえる おいしいスポンジの焼き方・しもつけ風	講師:欧風菓子グリーンデルベルグ ●はちみつ風味とちおとめのショートケーキ ●トマトとほうれん草のショートケーキ
recipe22 洋菓子	 27	手作りの気持ちを伝えよう! バレンタインチョコレート+「和」のレシピ	講師:岡埜 ●バレンタイン和のチョコレート
recipe23 イタリアン	 28	パン工場の職人がおしえる 本格野菜ピザをつくろう	講師:石窯パン工房 Pan De Park 達店 ●本格野菜ピザ
recipe24 パン	 29	パン工場の職人がおしえる おやつ定番 メロンパンをつくろう	講師:石窯パン工房 Pan De Park 達店 ●ベリーベリーメロンパン
	30	下野市 食のオープンスクール 会場案内	

●免責事項

- ・掲載したレシピをご自宅等で調理される際は、ご自身の責任において調理や衛生管理などを行ってください。
- ・掲載したレシピ・食材によって生じた損害に対し、当事務局では一切責任を負うことができません。