

リストランテ・ミヤモト 宮本シェフとジビエ料理を楽しむ！

くまもとジビエ料理教室



日時／平成29年11月10日（金）15：00～（受付14：30～）

会場／西部ガスッキングクラブ熊本教室（COCOSA5F）

15：00 開会

- ・ご挨拶 くまもとジビエ研究会 会長 村田正文
- ・本日の内容等説明

15：10 メニュー① （調理見学）

「熊本産鹿ロースのステーキ2種類のソース」

（内容）

宮本シェフの調理を見て学んでいただくデモンストレーションです。火の通り方で味も食感も変わってしまう鹿ロース肉の焼き方や、いろいろ使えるソース、盛り付けの美しさ等を教えていただきます。

メニュー② （調理体験）

「天草・清田さんのイノシシ肉のボスカイオーラ」

（内容）

今年の春からCOCOSA地階食品コーナーや県内のイオングループ・マックスバリューストア5店舗での販売がスタートした天草産イノシシ肉。本日は、そのスライス肉を使って季節のパスタを皆さんで作ります。

16：40 料理試食&熊本ワインの試飲～後片付け

17：20 終了予定