



アスパラ収穫体験&料理教室

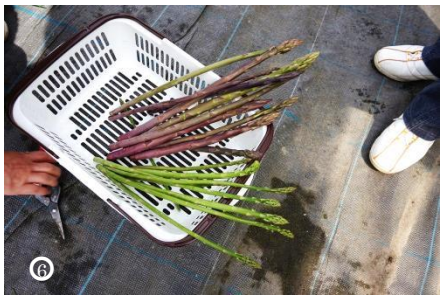
野菜ソムリエと収穫から行う田舎の料理学校

開催の記録

第3弾となる田舎の料理学校は、アスパラ・アスパラ・アスパラのオンパレード☆のはずが、最初の収穫体験でいきなり「宝物探し」状態に…。危うし料理学校!?と思いきや、収穫体験分につき、お土産分、調理分と出てくる×2！アスパラの大洪水～\(@_@)/！田中さん、本当にたくさんありがとうございました◎



河原で有名な3色アスパラガスの田中さん。今日はお世話になりま～す m(_)_m さて、この細～いゴボウみたいな、担当者もいきなりよく分かりません！



立派な紫アスパラに笑顔も素敵になっちゃいます◎ こうして見ると意外に集まりましたよね!? とても貴重な白アスパラも収穫させていただきました♪



さあ！アスパラまみれの始まり♪始まり～♪ ようやくご登場の野菜ソムリエの長島明子先生ですが、デモンストレーションから良い感じのテンションです。



ぶつ切りにして細かい輪切りに、斜め切りに、アスパラたちがみるみるうちにやつつけられていきます。アンチョビ入りのサラダのソース本当に美味しかった♡



お茶の袋入りのアスパラの皮に、お米まで投入されたポタージュはアスパラの滋味深い味わい^o^ アシスタントの森田さん、いつも頼りになります～☆



カラフルでお肉満載！たまりません！！ アスパラがごろごろ入ったご飯は食べ応え満点◎ クラッカーに鎮座したアスパラは果実のようなジューシーさです♡