

PIETRO MAGIC COOKING

Vol.45
8/31
FRI
ササイの日!!

学んで、食べて、もらって
ピエトロの料理教室

今月のテーマ

野菜が主役
“野菜をまるごと”味わうレシピ



8月31日は何の日かご存知でしょうか？
答えは…「ヤ・サ・イ」の日！！そんな日にピッタリなまるごと野菜を
味わうレシピとベジブロスをご紹介します。



ロメインレタスの焼きリゾット

長野県産の食材を使った
3つのレシピと
野菜をムダなく大切に味わう
“ベジブロス”をご紹介します

1. ロメインレタスの焼きリゾット
2. ズッキーニのポートグラタン
3. えのきつくね

ベジブロス



レシピに使用した
3つのドレッシングが
お土産です

- ピエトロ
1. BOSCO® 濃厚シーザー®
 2. 洋麺屋ピエトロ 本格ポロネーゼ
 3. 生ソース しょうが

開催日時 8月31日(金)
16時～17時30分

場所 ピエトロドレッシング有楽町店
東京交通会館2F

受講料 2,500円(お土産付き)

定員 20名(先着順)

講師 調理師 奥多佐知子

※当日、10分前から順次受付となります。店頭にてお待ちしております。

予約開始 8月17日(金) 15時～

店頭、もしくは電話かメールでご予約ください

03-5293-0831

受付時間 15:00～18:00

※受付時間外は、ご予約不可です。ご注意ください。

s-antena@pietro.co.jp

件名『料理教室 予約』

本文『お名前、お電話番号』を必ず記載してください。

※キャンセルは、2日前までにお電話をお願いいたします。

About 長野

本州の中部に位置し、海岸線を持たない
内陸8県のひとつである長野県。
低カロリーで食物繊維が豊富な“きの
こ”の生産量は日本一！全国でトップ
クラスの生産量を誇ります。
また今がちょうど旬であるペポかぼ
ちゃの一種である“ズッキーニ”や女
性(特に妊娠中の方)に必要な栄養素
である葉酸を多く含む“ロメインレタ
ス”もおいしいですよ！



COOKING REPORT 2018.07

7月は「アンチエイジング」美肌レシピをテーマに、
JA全農青森様とコラボレーションさせていただきました。
麹と黒酢オリーブオイルを使用した「夏野菜の黒酢酢豚」は、
ドレッシングで黒酢酢豚が作れるなんて…！とみなさま驚か
れていました。料理教室後は、JA全農青森様による
野菜のお話と、正解した方に野菜のプレゼントがある野菜ク
イズを実施。かぶの正しい保管方法など勉強になりました！



夏野菜の黒酢酢豚



料理教室風景



作りたての料理を試食