

春の香りを取り入れたもどき料理をお膳立て!

普茶料理教室



4年ぶりに普茶料理をつくって味わう会を開催します。旬のお野菜をふんだんに使い、彩り豊かなヘルシー料理です。精進料理なのに、ほんの少し、あそび心もある普茶料理をつくってみませんか?どうぞお気軽にご参加ください。

※料理写真はイメージです



ふちゃ あまね
「普茶」とは「普く大衆に茶を施す」という意味です。普茶料理は、江戸時代初期に中国から伝えられた
ぜんしゅう おうばくしゅう
禅宗の一つである黄檗宗の精進料理です。小城市では祥光山星巖寺の和尚が、長崎で普茶料理を習
ふちゃ
得し、小城鍋島家に伝わったとされています。小城の普茶料理は、その後平成3年に復活しました。

料理指導： 祥光山星巖寺伝承普茶料理 おぎ春香会
じょうこうざんせいがんじでんしょう ふちやりょうり しゅんこうかい

2024年

開催日

2月 3日(土)

時間

9:00~13:30

場所

ゆめぷらっと小城市1F キッチンスタジオ・研修室

募集人数

20名限定

参加費

1人 1,000円

エプロン、三角巾、筆記用具を持参のうえ、ご参加ください。

お申し込み・お問い合わせ

お気軽にこちらの窓口へお申込みください。お電話でもお待ちしております。

【連絡先】ゆめぷらっと小城市 管理室 (担当:北村・八木)

〒845-0001 小城市小城市町253-21

TEL 0952-37-6601