

須磨居る情報

Smile



飾り巻寿司教室



へのあはれ



辰巳先生



大人も子どもも和気あいあいと
楽しいひと時!



毎年大好評! 今年で4年目とほります「飾り巻寿司教室」
今年も、国内外で大活躍の辰巳温美先生をお迎えしての
開催です。今回は来年の干支(思が笑う?!)の犬と古典柄
のかわいらしい割七曜を教えて頂きます。
是非、出来上がった時の感動を味わってみてください。
準備の都合がござりますので、要予約です。



今年は来年の干支・犬と古典柄の割七曜の予定です。

日時:10月15日(日曜日) 10:00スタート(時間厳守 午前中で終わります)

場所:須磨のりの河昌 工場 (店舗西隣り 須磨区松風町5-1-21)

会費:¥2500(材料費込み 巻いたお寿司はお持ち帰り頂きます)

持ち物:エプロン 上履きまたはスリッパ 持ち帰り容器(容器はなくてもOK)

定員:8名様(8組様)

※お子様のご参加も大歓迎ですが、小さいお子様は大人の方とペアでご参加下さい。



お申し込み・お問い合わせ ☎ 0120-733-791 (日・祝休み 10:00~17:30)

そろそろ店頭から消える頃でしょうか? 桃。

去年流行ったらしいのが、「桃モッツアレラ」という食べ物があることを知り、なんとか無性に
食べたくなりました。だって、桃もモッツアレチーズも大好きなんで。

色々調べてみると、一口大にカットした桃とモッツアレチーズを オリーブオイルとバルサミコ酢、
ヌメワシネガーで和えたものというものでした。あれは、そんなイカうらめしな酢は持て
ないし、そのために買うのも...あるものでいろいろ考えた(食べる時には楽かといふも)

柚子果汁にオリーブオイルとだし醤油を少し混ぜたもので
和えました。和風の味で、これは合うと直感!! いもぢ

勇氣はりました。焼海苔もちぎって一緒に混ぜ
ました。これは結構マッチしてはまってしまいました。
店主もバカバカ食べたので、美味かったと思えます。

桃モッツアレラ



運動会のシーズンです。

須磨のり
一番(桃)のり食べ
一番のり



笑顔あふれる食卓づくりのお手伝いします!



↓河昌ホームページ↓



http://www.sumanori.com

営業時間 10:00 ~ 17:30 定休日 日曜・祝日

☎ 0120-733-791



JR 須磨海浜公園山側より徒歩2分
〒654-0045 神戸市須磨区松風町5-1-22



只今の店頭
秋祭り