

2004. 12 お重詰めおせち料理づくり

今年もたくさんの方に参加していただきありがとうございます。



伊勢海老のオープン焼き



うなぎけんちん



煮物いろいろ



みんなで楽しく作ります。



豚肉の南蛮漬け



人数分に分けます。



お重に詰めます。



★参加されたからからの感想★

- ①どこから来られましたか？
- ②参加されて何回目ですか？
- ③感想

- ①富山市
- ②初めて
- ③楽しかった。とても参考になりました。

- ①富山市
- ②2回目
- ③お重を開けると、嬉しくなるくらい大満足です。

- ①南砺市
- ②初めて
- ③なごやかな中で、多品目が出来上がり、感激です。ポイントを押さえた説明で分かりやすかったです。いつもと違うお正月になりそうです。

- ①砺波市
- ②3回目
- ③何回参加しても、結果が嬉しい！

- ①南砺市
- ②初めて
- ③楽しく学ぶことができました。今度は娘と一緒に来たいです。

- ①砺波市
- ②初めて
- ③手作りらしい品ばかりで、素人でも作りやすいのでこれからも家族に喜ばれるように利用させていただきます。

- ①小矢部市
- ②初めて
- ③とても感動しました。毎年ワンパターンのおせち料理。お正月は手作りなので自慢できます。いろいろな材料、勉強になりました。

- ①小矢部市
- ②初めて
- ③家庭では、なかなかこれだけの種類はつくれないので、家族の反応が楽しみです。

- ①高岡市
- ②初めて
- ③長時間だと思っていたが、あっという間で楽しかったです。お重にたっぷり入り、とても満足しています。家族みんなで楽しく食べたいと思います。

- ①小矢部市
- ②初めて
- ③楽しかったです。本格的なおせちを作るのは初めてでしたので、いい経験になりました。

- ①砺波市
- ②初めて
- ③たくさん品でしたが、分担なので気楽でした。別の調理台も手伝うことができ、とても良かった。先生の見本があるので、詰めるのもとても楽でした。

- ①南砺市
- ②初めて
- ③初めてなので、少し不安だったのですが、いろんな方と楽しく作ることができ、家で一人で作るより、ずっと良かったです。しかも家で作るものは、毎年同じようなものばかりになってしまうので、いつもと違うものが出来るのがとても良かったと思います。

- ①小杉町
- ②初めて
- ③忙しい年の瀬に思い切って出てきました。手軽に出来るものは自分のものにしていきたいと思います。

- ①砺波市
- ②2回目
- ③参加者の方々とおしゃべりしながら楽しく料理ができました。下ごしらえがされていたので、短時間で多くのメニューを作ることが出来、楽しかったですし、おいしそうに仕上がってよかったです。もう少し、自分自身動き回って多くのメニューに携われればよかったとも思いました。

- ①入善町
- ②初めて
- ③三段重のおせちを作るというのは、なかなかないので、ぜひ参加したくて応募しました。味もおいしいし、今年はいい正月を迎えられそうです。楽しく習って作ることができました。

- ①庄川町
- ②2回目
- ③おせちは、家で作るとなると結構大変で、一人でやっていると気がめいってしまいますが、このスクールへ来ると皆で楽しく作れて、なんといっても見栄えのいい3段重が仕上がるので最高です。また、一つでも覚えてレパートリーを増やして行きたいです。来年もよろしく願います。

- ①小矢部市
- ②4回目
- ③全部手作りなので、買ったおせちでは味わえないよさがあるって評判がとても良いです。ものすごい高級なので自慢できるし、おせちの話がふくらみます。

- ①砺波市
- ②初めて
- ③はじめておせち作りました。一人では絶対無理なので、今日はとても満足です。早く食べたい！！

- ①大沢野町
- ②初めて
- ③良い経験が出来ました。

- ①砺波市
- ②初めて
- ③いろいろなヒントをいただき、楽しく作ることができました。また、参加させてください。

2002年のおせち→[こちら](#)

2003年のおせち→[こちら](#)

