



東北牧場の卵



東北牧場のにんじん



東北牧場 小麦の収穫

味の違いを比べて発見！ **東北牧場**の食材を使う

料理教室

人参のシフォンケーキ

食材が異なる2つの「**人参のシフォンケーキ**」を作ります。
ケーキの味はどのくらい変わるのか！？ その違いを、お楽しみいただけます。

青森県**東北牧場**・
東北の素材使用

- 東北牧場の人参・卵・小麦粉
- 東北のアカシアの蜂蜜
- ジャージー牛乳※



八百屋さん・
スーパーの素材使用

- 人参・卵・小麦粉
- グラニュー糖
- 牛乳

※ジャージー種という品種の牛から採れる牛乳です。ジャージー乳でつくる料理が「濃厚」で「コクがある」のは、牛乳（ホルスタイン種）に比べて、「乳脂肪分」「乳たんぱく」「無脂乳固形分」のすべての項目で濃度が高いからです。 ※ジャージー牛乳は東北牧場産ではありません。

- 日 時：月～金（13：00～17：00）
- 場 所：ホテルコンチネンタル府中 内 厨房
- 定 員：2名様 限定/1回
- レ シ ピ：当レストラン シェフ秘伝
- 参加費：8,000円（税別）野草茶付き

※作ったケーキはお持ち帰りいただけます。

※お菓子作りを教えるコックは開催回によって入れ替わりますが、必ず最低1人のコックが付き添います。

お問合せ・お申し込みはコチラ

ホテルコンチネンタル府中

tel.042-333-7125 www.hotel-continental.co.jp

