



男の料理教室



●江戸三・大和屋について

創業明治四年、大阪西区江戸堀に居を構えていた大和屋清七が、鯨などの甘露煮を手掛けたのが始まりです。

●大和煮について

・保存料や化学調味料を一切使用せず、国産のこだわりの食材のみを使用して炊き上げる「大和煮」は一流の料理人や食通からも絶賛されています。代表商品の「あさり大和煮」は大阪産(もん)名品に認証(2019年)されています。

できる男子は厨房に入る！！

シニア世代が幼少期だった昭和の時代、高タンパク質・低脂肪・低カロリー栄養源として「クジラ」は日本の食卓に欠かせない食材でした。「クジラ」はその種類・肉質などをとらえて調理することで最上の美味となります。この度は、家伝のプロシュット(串揚げ)のレシピを伝授します。懐かしい思い出と共に地域の皆さんと楽しく料理をしませんか？

日時・場所

令和7年5月24日(土) 10時～13時 1F 調理実習室

参加費・定員

¥1,000(材料費込み) 15名(先着順) ※対象は18歳以上の男性に限ります。

講師

大和 孝資氏 江戸三・大和屋、四代目店主

経歴

・食品産業優良企業等表彰マイスター部門(2020) 一般財団法人食品産業センター会長賞受賞
・大阪府優秀技能者表彰「なにわの名工」(2020)
・厚生労働大臣「現代の名工」保存食品加工の部 表彰(2023)

お申込み

大阪市立鶴見区民センター

TEL 06-6912-3971

指定管理者:大阪市コミュニティ協会、
NPO法人大阪鶴見ええまちネットワーク(共同体)

