

調理
実習

手作りこんにゃくのすすめ

～青シソ入り刺身こんにゃくのおいしさと魅力～

講座について



【講師】中川 裕子（食物栄養科 教授・管理栄養士）

牧野 美咲（食物栄養科 特任助手・管理栄養士）

【概要】市販品とは一味違う“ぷるぷる”の食感と豊かな風味を感じてみませんか？
本講座では、手作りだからこそ味わえる「こんにゃく」の作り方を伝授します。

今回は特別に青シソを加えて、透明感ある彩りと爽やかな香りをプラスした食感が楽しめます。初心者の方も大歓迎！食物繊維が豊富で低エネルギーな、食卓を彩る手作りこんにゃくの魅力を、ぜひこの機会に体験してください。

開催日時

2026年11月7日（土）10時00分～13時30分（9時30分受付）

申込期間

2026年9月7日（月）～10月23日（金）（申込締切：13時）

場所

山梨学院短期大学 51号館1階 51-106食品加工実習室

定員・参加費

対面形式：24名 材料費：1,000円

交通

電車：JR中央本線「酒折駅」下車、徒歩3分

バス：山梨交通バスまたは富士急行バスを利用し、「山梨学院大学」下車

お車：山梨学院「第1駐車場S」をご利用ください

その他

本講座では、参加者の皆さまに**調理実習**を行っていただきます。
エプロン・三角巾などをご準備のうえ、ご参加ください。

お申込み＆お問い合わせ

