

新聞稿

草地微旅行正夯，野餐料理也要比創意！

龜甲萬野餐料理教室陪你玩出吸睛野餐料理！

今年全民最熱衷的戶外活動就非「野餐」莫屬了！除了挑選風景視野良好的地點，與三兩好友共享夏日時光之外，最重要的就是享用好友們各自攜帶的野餐料理了。



致力於提升台灣飲食生活的龜甲萬，為回饋長期支持的消費者，由二〇一四年起開始舉辦一系列料理教室活動，並於今年八月十六日又再度與大家見面，於台北〈美威鮭魚廚房〉邀請到經歷豐富的私廚史達魯老師，教大家如何使用龜甲萬的醬油、醬油膏、料亭和露(日式風味醬油)等不同屬性的產品，輕鬆做出極具創意的野餐料理。活動報名訊息公告後短短一週內，就吸引一百八十多組網友報名，可見龜甲萬野餐料理教室對網友們相當具有吸引力。

新聞稿



在食譜設計上，史達魯老師除教大家動手做出野餐活動熱門款料理「皮脆心軟熱壓三明治」外，還針對時下野餐流行的玻璃罐料理，設計一道「荸薺銀杏蓮子佐八方花生醬汁」，以及冷熱都好吃的「酸甜可口四喜串串」。



新聞稿



活動為兩人一組，本次幸運參與活動的十組學員中有夫妻檔、情侶檔、婆媳檔等多元的親友組合，其中還有一組是老夫老妻呢！在史達魯老師的循循善誘下，學員們都在愉悅的氣氛下完成料理。在場除了有媽媽們大顯身手外，也出現「煮夫」一展廚藝！誰說家中廚房還是女人的天下呢？在學員們享受與親友一起做菜的樂趣之餘，史達魯老師也大方公開不少調味品使用的訣竅及食材調理的小撇步。而「好香啊！」的讚嘆聲更是此起彼落，看得一旁陪同的親友們也垂涎三尺。

新聞稿



新聞稿

活動最後的「分享時間」，大家你一口、我一口，津津有味地享用自己的料理成果，臉上盡是幸福滿點的笑容，也相約下次有機會再度參加龜甲萬料理教室。而主辦單位也分享一個料亭和露的妙用—直接與溫開水以 1:8 稀釋，灑上蔥花，立刻就是一碗有柴魚或昆布風味的好湯！因此，誰說野餐無法帶上熱湯呢？



龜甲萬堅持健康、品質與美味的理念，延續來自日本 300 多年的純釀智慧，對於美食及餐飲文化的推動，始終不遺餘力。除了每年固定舉辦龜甲萬盃料理比賽栽培料理好手，更希望進一步接觸一般消費大眾。無論是為自己煮，或與親友共享料理時光，期待大家能用輕鬆愉悅的心情準備料理，並培養出更多元化的料理興趣，讓台灣的美食文化不斷創新、進步。

新聞稿

