

ブログ

[🏠 HOME](#) / [ブログ](#) / Long Course Cooking

2022年9月11日

ブログ

Long Course Cooking

福岡市早良区百道浜にあるコーナースインターナショナルスクールです。

コーナースでは、日本に居ながら海外留学体験のひとつとして、完全英語のクッキングレッスンがあります。

さて、今回のメニューは何だったのでしょうか？

それは、北九州名物「焼きうどん」です。

発祥は昭和20年にまで遡り、今では全国に広がり愛され続けています。

食材にこだわるコーナースは、北九州若松産のキャベツを使用！

それは、アクがなく甘みが強いのが特徴で且つ100gで1日に必要なビタミンCの約半量がとれます♪

また、もちりとした麺にしっかりと焼き目を出す北九州スタイルを忠実に再現し、子どもたちは根気強く野菜を炒め、ソースの調合にこだわりながら味付けをしました。

もちろん薬味や芳醇な風味の鰹節にもこだわりがあり、コクがある味付けは満点の美味しさとなりましたよ♪

子どもたちは本格的な料理工程をオールイングリッシュで楽しみながら学びました。

食材への知識や英語で書かれたレシピの表現、五感を刺激して手先が器用になり、何より楽しく作れる喜びや達成感体得などクッキングには驚くほど沢山のメリットがあります。

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナースでは、英語100%の恵まれた環境をお子様に提供し、自然と英語力が身に付くように一流ネイティブ講師が教育しています。











