

## 東京ヴィヴァルディ合奏団特別演奏会 “エローラの「四季」” Vol.15 ～渡辺えりを迎えて 誘惑のタンゴ～

■日時/5月20日(日)午後2時開演(1時30分開場)

■出演/東京ヴィヴァルディ合奏団  
ゲスト 渡辺えり(ヴォーカル・お話)

■曲目/ヴィヴァルディ:「四季」全曲  
(ヴァイオリン独奏 松野弘明)  
「私はマリア」「最後のコーヒー」「満月の夜に」  
「灰色の午後」「チェ・タンゴ・チェ」  
ピアソラ:アヴェ・マリア、忘却  
加古隆:黄昏のワルツ～NHKにんげんドキュメント・テーマ曲～ ほか  
※曲目は変更となる場合があります。



東京ヴィヴァルディ合奏団



渡辺えり

■費用/大人4,000円、高校生以下2,000円【全席指定】 ※チケット好評発売中！  
※未就学児の入場はご遠慮ください。

## “エローラのゴージュ” Vol.15 渡部 宏 チェロ・リサイタル ～春の微笑み夏の夢、秋のささやき冬の恋～

■日時/7月8日(日)午後2時開演(1時30分開場)

■出演/渡部 宏(チェロ)  
ウインドミル弦楽四重奏団  
小野哲也(ピアノ)  
ゲスト 芹 洋子(ヴォーカル)

■曲目/ドヴォルザーク:弦楽四重奏曲<アメリカ>  
荒木とよひさ:四季の歌  
宮沢賢治:星めぐりの歌  
シューマン:トロイメライ『夢』 ほか



渡部 宏



芹 洋子

■費用/大人3,000円、高校生以下2,000円【全席指定】  
※未就学児の入場はご遠慮ください。

■チケット発売日/エローラ友の会会員:5月12日(土)、一般の方:5月18日(金)  
※発売初日は、どちらも【窓口販売】午前9時から【電話予約】午前10時から



## 簡単★おいしい「糀ジャム」アレンジレシピ!!

さわやかな酸味と優しい甘さでゴクゴク飲める

### 糀ジャムラッシー



#### ○作り方

糀ジャム、ヨーグルト、牛乳をミキサーにかける。  
フルーツを入れても◎

漬けて焼くだけ、お肉のソースにも!

### 豚の糀ジャム味噌生姜焼き



#### ○作り方

糀ジャム味噌に漬け込んで焼く。  
または、火が通ったあとに加えて煮詰めてもOK!

【糀ジャム味噌】

すりおろした生姜+糀ジャム+味噌

材料を混ぜてあえるだけ、簡単惣菜!

### インスタントピクルス



#### ○材料

ミニトマト 白ワインビネガー  
糀ジャム

#### 作り方のポイント

トマトの他、パプリカや人参、冷蔵庫で一晩寝かすと味がより染みます。

### マヨネーズを使わないポテトサラダ



#### ○材料

じゃがいも 米酢  
ブロッコリー ブラックペッパー  
糀ジャム

#### 作り方のポイント

茹でた野菜はよく水気を取り、少し温かいうちに混ぜ合わせる。

### 糀ジャムを使った足し算レシピ

糀ジャム+生姜・味噌  
= サバの味噌煮、豆腐の味噌漬け  
糀ジャム+しょうゆ  
= 照り焼きソース、きんぴら、和風焼きそば  
糀ジャム+酢・ケチャップ= 酢豚

### 他にもこんな使い方!

- 味噌汁・スープ  
糀ジャムのうまみが出汁代わりに
- 卵料理  
オムレツ、卵焼きに入れると卵の味が引き立ちます
- トースト  
パンに塗って香ばしく、焦げ目が出るまで焼くのがオススメ
- ドレッシング  
オリーブオイル、ごま油をベースに和風・洋風・中華風
- ディップソース  
クリームチーズと相性抜群