

スパイスを眠らせない！ 日本の食卓に合うスパイス使いレッスン

スパイスを買ったのに棚の中にならなくて困っているか、
スパイスを日本の食卓で楽しむ活用法をお伝えします。

開催日

2024.9.10 (火) 10:30～13:00

受付開始時間 10:20～

レッスン内容

- 少ないスパイスで作るジャパニーズ豆カレー（試食あり・実習）
- スパイスふりかけ（試食あり・デモンストレーション）
- 2種の惣菜（試食あり・レシピのみ）

レッスンの流れ

ご挨拶、クリナップキッチンタウン東京ショールームのご案内→
講師デモンストレーション→実習→ご試食・レシピの解説・ご質問
少ない種類のスパイスで日本人好みの家庭的なカレーを30分で
作ります。また、カレーを作るために買ったスパイスが余らないよう、
お惣菜への活法の仕方もお伝えします。



- 定員 ● 12名
- 参加費 ● 4,800円(税込)
- 支払方法 ● 現金(現地支払い)、銀行振込
- 持ち物 ● エプロン、ハンドタオル
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

お申込み方法

メール：info@delicekitchen.com

DreamiaClub の詳しい情報はこちら



profile



講師名
山本 由里子 (やまもと ゆりこ)

JIA スパイスインストラクター、
JSFCA スパイス香辛料ソムリエ、
食品衛生責任者、他ライセンス多数

2019年に友人向けに Delice Kitchen を立ち上げ、2020年に料理家としての活動をスタートさせる。現在は、自身が手掛けるスパイスのアイテム事業「古代小麦と香辛料」とスパイス家庭料理教室「Delice Kitchen」を運営しながら、各メディアでのレシピ開発やイベントでのゲスト講師などもしている。★受賞歴：
The World's Best Sake Pairing2^2021 5位入賞