

# 《30分で3品》塩とスパイスハーブで春をたのしむ♪究極のシンプル献立

食材や工程はシンプルでありながら、心からおいしいと感じる家庭料理を楽しむ回です。

忙しい毎日でも取り入れやすい実践的な内容で、おいしさを実現します。その秘訣は「スパイス・ハーブを日常的に使うこと」です。

旬食材とスパイス・ハーブの組み合わせ、おいしさを引き出す使い方、

そしてちょっとしたコツを押さえれば、春のお皿をより手軽に楽しむことができます。

開催日

2025.4.15 (火) 10:30～12:30

受付開始時間 10:20～

## レッスン内容

- ・しらすとクレソンのお手軽ワンパンパスタ (試食あり・実習)
  - ・じゃがいもとハーブのオープンオムレツ (試食あり・実習)
  - ・春野菜とお肉の塩煮 (試食あり・デモンストレーション)
- ※写真はイメージです。食材、仕上がりが変わることもあります。

## レッスンの流れ

ご挨拶、クリナップキッチンタウン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



- 定員 ● 16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](mailto: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