



イタリアの豆料理

イタリアは豆を使った料理が沢山。

重要なたんぱく源として古代からイタリアでは重宝されていました。

前菜、パスタやメイン料理、付け合わせまで多彩な豆料理をお届けします。

開催日

2025.5.13(火) 10:30～13:30

受付開始時間 10:20～

レッスン内容

- ・豆のクレープ
 - ・インゲン豆ソースのパスタ
 - ・肉の肉巻き（鶏肉のベーコン巻き焼き）
 - ・レンズ豆の煮込み
 - ・濃厚チョコレートケーキ
- 日本でもたんぱく源として見直されている豆料理。食物繊維も豊富です。イタリアの豆料理のバリエーションの多さを楽しんでいただけたらと思っています。



レッスンの流れ

デモンストレーション形式で行います。
随時お手伝い頂けたら助かります。

- 定員 ● 16名
- 参加費 ● 8,800円(税込)
- 支払方法 ● 現金（現地払い）
材料準備の都合上、キャンセル料が発生します
2日前は50%、前日は75%、当日は100%
- 持ち物 ● エプロン、手拭き用タオル、必要なら筆記具
- 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

お申込みはこちらから→



DreamiaClubの
詳しい情報はこちら →



profile



講師名
川口 かな江 (かわぐち かなえ)

料理教室
“kitchen Ciao! (キッチンチャオ!)”主宰
管理栄養士
製菓衛生士

イタリアに洋菓子の留学の経験があり、帰国後自宅でお菓子教室を主宰。しかし、本格的な洋菓子よりも留学中にホームステイ先で学んだ簡単に出来る家庭料理の方が評判になり、現在では、イタリア料理教室“kitchen Ciao!”にて家庭で気軽に出来るイタリアン♪をコンセプトにお料理教室を主宰。もちろん、料理教室でも簡単に出来るドルチェも紹介しています。