

脱・胃もたれ！ 万能スパイスで楽しむカレーと副菜レッスン

今回のレッスンでは、香ばしく風味豊かなパンチフォロンを使った
「カレー」、「副菜 2 種」の合計 3 品を、
手軽な食材でおいしく仕上げるコツをお伝えします。

開催日

2025.6.10 (火) 10:30～12:30

受付開始時間 10:20～

レッスン内容

- ・チキンカレー（試食あり・実習）
 - ・副菜①（試食あり・デモンストレーション）
 - ・副菜②（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、仕上がりが変わります。
※おまけレシピ：サバカレーは解説のみ

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 ● 12 名
- 参加費 ● 2,980 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