

シンプルにおいしく。 天日海水塩とスパイスでつくる暮らしのごはん会

天日海水塩×スパイスで、“シンプルなのに深い”おいしさを。旬の食材を使い、ワンプレートで楽しむ料理教室を開催します。

当日は、私が日々の料理に取り入れているスパイス使いをお伝えしながら、“シェフも信頼を寄せる天日海水塩”の魅力を深く知る特別な時間に。

なんと今回は、実際にシェフへ塩を納めている天日海水塩メーカーの方をゲストにお迎えします。

プロの現場でどのように塩がつかわれているのか、シェフの視点からのヒントや裏話も伺える贅沢なレッスンです。

素材の味を引き立てる塩とスパイス。余計な調味料に頼らず、食卓がもっと豊かに、もっと軽やかになる——

そんな“本当に使えるおいしさ”と一緒に作りましょう。

開催日

2026.2.19 (木) 11:00～13:00

受付開始時間 10:45～

レッスン内容

- ◎天日海水塩メーカーの方とのトークセッション
(シェフが選ぶ“塩”的理由や、家庭料理での活かし方を伺います)
- ◎惣菜 2 種のデモンストレーション
(塩とスパイスでつくる、日常に取り入れやすいシンプル惣菜を 2 品ご紹介)
- ◎シンプルなスパイスチキンソテー
(塩とスパイスだけで驚くほど美味しくなる、定番チキンの作り方を実演します)
- ◎クリナップキッチンタウン見学
(最新キッチンの工夫や使いやすさを体感いただける、特別な見学ツアー付き)



レッスンの流れ

トークセッション→デモンストレーション→キッチンツアー→実習→試食

- 定員 ● 16 名
- 参加費 ● 3,900 円(税込)
- 支払方法 ● 事前振込、(当日現金支払いも可)
- 持ち物 ● エプロン、ハンドタオル、マスク
携帯電話(連絡がくつよう)
- 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

お申込みは下記 QR コードより
(先着順)



profile

講師名

山本 由里子 (やまもと ゆりこ)



Delice Kitchen (運営 : Lei クッキング株式会社)
手軽に手に入るスパイスを使い、素材の美味しさを
引き出す家庭料理のお教室です。カレーはもちろん、
家庭料理、マスタードや七味などのスパイス調味料
を作るレッスンなど、幅広くお楽しみいただけます。

料理教室やメディアでのレシピ提案を通じ、家庭料理に
スパイスを取り入れる楽しさを発信。旬の食材と香りの
組み合わせ、手軽で上質な食体験を日常に届けることを
大切にしている。ベテラン主婦の方や食関係の方には、
カラーだけではないスパイス料理・ブレンドスパイスを、
料理初心者の方には料理が楽しくなるコンテンツを提供。
また、お母さんが楽しくキッチンに立てるよう幼稚園や学校
などに出向き、お母さん支援に注力する。