

春を仕込む、香りの発酵レッスン —レモン麹と春のレシピ—

春の香りに包まれながら、手作りレモン麹とその活用料理を学ぶ、季節限定のレッスン。

発酵のやさしい旨みと、レモンの爽やかさを生かした春メニューを、デモンストレーション形式でご紹介します。

春の食卓が軽やかに整う、香りと味のひとときをご一緒に。

開催日

2026.3.10(火) 10:45～13:30

受付開始時間 10:30～

レッスン内容

- レモン麹作りと春ランチ
- ・温野菜のレモン麹サラダ
 - ・鶏肉のマスター^ドレモン麹焼き
 - ・レモングラス香る春のスープ
 - ・レモン麹ムース

レッスンの流れ

レモン麹仕込み → 活用メニュー実習 → ランチ試食



● 定員 ● 8名

● 参加費 ● 4,500円(税込)

● 支払方法 ● 現金(現地払い)、PayPay(現地払い)、
クレジット、銀行振込

● 持ち物 ● エプロン、エコバッグ、マスク

● 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

お申込み下記 QR より ↓



3/10 春のレモン麹講座 お申込みフォーム -
Google フォーム

profile

講師名

鈴木 志麻 (すずき しま)

栄養士

商品生活アドバイザー

食と心のサロン『Cornucopia』主宰



出張シェフ、
食まわりのコンサルタント、
料理家として活動中