

春を仕込む、香りの発酵レッスン —レモン麴と春のレシピ—

春の香りに包まれながら、手作りレモン麴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

レモン麴作りと春ランチ

- ・温野菜のレモン麴サラダ
- ・鶏肉のマスタードレモン麴焼き
- ・レモングラス香る春のスープ
- ・レモン麴ムース

レッスンの流れ

レモン麴仕込み → 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 春のレモン麴講座 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

