



初夏のヘルシーイタリアン — ピエモンテ料理 —

初夏にピッタリ、ヘルシーなイタリア料理を作ります。
トリノを代表とするイタリアの北部のピエモンテ州の料理を中心にお届けします。
大好評のグリッシーニも一緒に作りましょう！

開催日

2026.6.18 (木) 10:30～13:30

受付開始時間 10:15～

レッスン内容

- ・グリッシーニ
- ・バーニャカウダ
- ・豚ヒレ肉のツナソース
- ・セージバターソースの Pasta
- ・キャラメルパンナコッタ



レッスンの流れ

基本着席スタイルですが少しお手伝い頂くことがあります

- 定員 ● 16名
- 参加費 ● 8,900円(税込)
- 支払方法 ● 当日現金か PayPay にてお支払下さい
- 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

メールにてお申込みください

kana_tanuki@hotmail.com

profile



講師名

川口 かな江 (かわぐち かなえ)

イタリアを旅した気分になる料理教室 KitchenCiao!を開いて25年。イタリア大好き、食いしん坊がお届けするレッスンです。
管理栄養士、製菓衛生師、
中級食品表示診断士

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。