



仕込みひとつで、3日ととのう “レモン麴×ハーブ”講座

ひとつの仕込みから広がる3日分のアレンジを学ぶ、2日間の発酵レッスン

Day1. “レモン麴×ハーブ”講座

Day2. 7/16 “玉ねぎ麴×スパイス”講座

開催日

2026.7.14 (火) 10:30～13:30

受付開始時間 10:20～

レッスン内容

“レモン麴×ハーブ”

レモン麴作りのワークショップ + しっとりやわらかなハーブサラダポークなど、そこから展開する麴メニューの試食ランチ

メニュー： レモンハーブサラダポーク/ キャロット ラペ

生ハムとディルのレモン風味ポテサラ/ 発酵ドレッシングのサラダ

レモン麴バスクチーズケーキほか



レッスンの流れ

レモン麴作りのワークショップ→ 展開メニューの部分実習→ ランチ試食→ 片付け (途中、館内ツアーを含みます)

- 定員 ● 7名
- 参加費 ● 単発 4,500円(税込) 2日間 7,000円(税込)
- 支払方法 ● 事前：銀行振込、クレジットカード
当日：現金、PayPay
- 持ち物 ● エコバッグ、エプロン、マスク、筆記用具
- 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

お申込み下記 QR、URL より ↓

<https://forms.gle/rodCWWD2zywm3Ym48>



7月 クリナップ講座 お申込みフォーム
Google フォーム
docs.google.com

profile



講師名

鈴木 志麻 (すずき しま)

栄養士、消費生活アドバイザー

「心のゆたかさと幸せな食空間」を

コンセプトにサロンを主宰。クッキング

レッスン、セラピーセッションを開催しています。

食品メーカーにおける品質管理、

企業料理サイトでのレシピ開発などを経験、

出張シェフ、フードコンサルタントとしても活動中