

**2018**年、湘南料理塾は、新登場の講師もずらり。今年も、魅力あふれる講座を通じて、知るよこび、味わう楽しみに出会える場所をつくります。「初めてで心配!」という方も、おためし受講や、入会不要のイベントもあるのでご安心を。今年も湘南料理塾を、どうぞよろしくお願いいたします!

**1**月の  
レッスン

# 新レッスン、続々スタート。



藤井恵さん  
(料理研究家)

2/15  
から



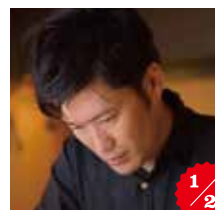
水野仁輔さん  
(カレー研究家)

3/6  
から



村上愛子さん  
(オクシモロン)

4/25  
から



イチカワ  
ヨウスケさん  
(なると屋+典座)

1/23  
から



森山登美男さん  
(新宿高野)

6/23  
から



米倉敏貴さん  
(鎌倉「米倉」)

2/21  
から



山内裕樹さん  
(ランタイム・ノマド)

3/15  
から



久保輝美さん  
(Kubo(ほん))

3/11  
から

もちろん、昨年までの人気のレッスンも、パワーアップして新スタート。単発でも、シリーズでも、ご自分のスタイルにあわせてまずは始めてみませんか?  
※くわしくは、湘南料理塾 2018 年 1 月～6 月のパンフレット、または公式ホームページをごらんください。

## イタリア、マンマの台所

# チーズ料理

長本和子  
(イタリア料理研究家)



日本の「イタリア料理のマンマ(母)」長本さんが、レシピの向こうにあるイタリアそのものまで教えてくれる、人気のレッスン。イタリアに行ってみたくなる、行った気になる講座です。初回は、冬に食べたい「チーズとイタリア料理」。



1月12日(金)  
10:00～12:00  
6,480円(税込)

※デモ・試食



今年も登場!東京スパイス番長、鎌倉・極楽寺「アナン」のバラツさんが、マイルドな語り口で、スパイシーなカレーを教えてくれる人気レッスン。今回は長崎・上五島のピーナッツチキンカレー、フィッシュカレーと野菜のおかず。



1月24日(水)  
19:00～21:00  
6,480円(税込)

※デモ・実習・試食

湘南スパイス&カレー塾 2018  
メタ・バラツ (インド食材「アナン」)

# スパイス初め