

伊賀土鍋

入会不要
イベント

伊賀土楽窯
土鍋の世界へようこそ
福森道歩（「土楽窯」八代目）

江戸時代から続く伊賀の土楽窯。その八代目を継がれた道歩さんが、土鍋を使って旬の食材のおいしさを最大限に生かす料理を教えてくださいます。小皿のおみやげ付き！（小皿のみ）

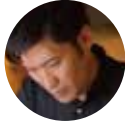


1月21日（日）
11:00～13:00
14:30～16:30
3,240円（税込）
※デモ・試食



野菜だし

「野菜だし」で広がる、
毎日の料理
イチカワヨウスケ
（「なると屋+典座」店主）



鎌倉で人気の野菜料理店シェフ直伝。野菜料理がもっと近づく。もっと広がる。もっともっと好きになる！大根・ほうれん草・里芋など、冬が旬の野菜を使います。

1月23日（火）
10:00～12:00
5,400円（税込）
※デモ・試食

世界の料理

旅するごはん、世界の料理
副島モウ（鎌倉「Rendez-Vous-des ami」）

フランスをはじめ各国を旅したモウさんが、料理のアイデアを広げてくれる、センスを磨く2時間！初回は北東フランス、冬に美味しいプルターニュやアルザスの料理。

1月16日（火）
10:00～12:00
6,480円（税込）
※デモ・試食

ウエカツの
魚料理のハードル
一気に越え！
上田勝彦
（ウエカツ水産代表）

日本を代表する魚の伝道師、ウエカツさん。魚料理を「しくみ」で学ぶ基礎編。1年通して学ぶと、基本が身につきます。魚、はじめの一步です！

1月13日（土）
14:00～16:30
6,480円（税込）
※デモ・試食

魚入門！



（長野「職人館」館主）
里山料理人の北さんと自然の恵みそのままを味わう、幸せと贅沢。「凍てる大地の根菜料理と酒粕で温もって」。

信州の大地が恵む、
「あるがまま」なる四季料理
北沢正和

1月10日（水）
14:00～16:00
6,480円（税込）
※デモ・一部実習・試食

手前味噌

年のはじめに、
手前味噌づくり
米今フク
（栄養士・クッキングアドバイザー）

年の初めは、味噌づくりから。同じ材料を使っても、不思議なくらい出来上がりの味が違います。「我が家の味」、ぜひつくって、味わってください。無農薬大豆と厳選した麹で、今年の「我が家の味噌」をつくりましょう。

1月27日（土）
11:00～13:30
5,940円（税込）
※実習・試食・お持ち帰りあり

お申し込みはWEBにて

初めてのの方は「おためし受講」から！

ご入会前に一度だけ、受講料のみでクラスを体験していただけます。

湘南料理塾おためし受講専用予約サイト

<http://ryorijuku-1.resv.jp/>



湘南料理塾会員の方は
オンラインショップから。

湘南 高屋書店オンラインショップ

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/shonan-tsutayabooks>



Table Ogino流 かんたんおもてなし

萩野シェフ直伝！
バレンタインチョコレートスイーツ&
おもてなしデリレッスン

入会不要
イベント

ホームパーティーや
持ち寄りの一品に、
すぐにつくってみたくなる、
かんたんで豪華なメニュー。

1月17日（水）
10:30～12:30
5,400円（税込）
※デモ・実習・試食・お土産付き

神奈川県藤沢市辻堂元町 6-20-1 湘南 T-SITE 3号館 1F 湘南料理塾

TEL 0466-31-1510（受付時間10時～18時）

URL <http://real.tsite.jp/shonan/cooking/>

Facebook始めました。湘南料理塾

Instagram始めました。shonan_ryorijuku

蔦屋書店
TSUTAYA BOOKS