

今年も「食卓から暮らしを豊かに」をテーマに、多彩な講師を迎える湘南料理塾。「初めてで心配!」という方も、入会前の「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。
新レッスン目白押しの2月、ぜひお気軽にご参加ください!

2月のレッスン



家族の元気をつくる
簡単レシピ
藤井恵 (料理研究家)

新講座

藤井恵



2月15日(木)
11:00 ~ 13:30
6,480円(税込)
※デモ・一部実習・試食

料理番組や数々のレシピ本でおなじみの藤井恵さんが、湘南料理塾に初登場! 気負いなくかんたんにつくれて、体にいい日々のごはんを四季でご紹介。自分も家族も元気になる献立のヒントがたくさん詰まっています!



茶席上菓子の老舗名店。そのご主人が、家庭でできる職人の技を直伝。和菓子は「あんに始まり、あんに終わる」という渡邊さん。ふっくらつややかな粒あんを焼き、かんたんて美しい和菓子もつくり、お持ち帰りいただけます。



「岬屋」主人の和菓子教室
渡邊好樹 (「岬屋」三代当主)

和菓子

2月18日(日)
13:00 ~ 15:30
5,940円(税込)
デモ・実習・試食・お持ち帰り

新講座

だし



「米倉」主人の和食きほんのき基本のだし、八方出汁、そばつゆと季節の料理
米倉敏貴 (「米倉」主人)



2月21日(水)
14:00 ~ 16:30
5,940円(税込)
※デモ・実習・試食

鎌倉で予約のとれない和食の名店。その美味しさのひみつは「だし」にあり。基本のだしのとり方から、とっただしを使っていろんな料理に使える自家製調味料を伝授。試食もしっかり、味わっていただきます!

新講座

男前パスタ

おとこまえパスタ塾 岸本恵理子 (イタリア料理人)



出張料理人の岸本さんは、イタリア各地でマンマの料理を修業。包丁一本で世界中に飛んで行き、「美味しい」の喜びをつくり出す腕前とセンスは注目の的。「パスタ」をテーマに、ライブ感あふれる岸本料理を体感しよう!



2月22日(木)
19:00 ~ 21:00
6,480円(税込)
デモ・一部実習・試食