



湘南のチーズ好きの皆さんに絶大な支持をいただき、4年目に入ったフロマー・ジュサロン。今年もチーズの伝道師・本間さんが、みなさんに極上の「ほんもの」をお届けします。長野の北沢さんから届く野菜ももりもり！

湘南フロマー・ジュサロン 2018  
本間さんみ子 (フェルミエ)

# シチリア チーズ

イタリア、マンマの台所  
長本和子 (イタリア料理研究家)

長本マンマのかんたん、豪華でとびきり美味しいイタリア料理、今回は“島と海の料理”としてシチリア料理をご紹介します。魚介と野菜をふんだんに、太陽いっぱい明るいイタリアを味わいましょう。



2月2日(金) 19:00~21:00

一般 ワイン付 8,100円 ワイン無 7,020円

料理塾 会員 ワイン付 7,560円 ワイン無 6,480円

※チーズと野菜料理、パン、ハーブティー付き (すべて税込)



2月9日(金)

10:00~12:00

6,480円(税込)

※デモ・試食



# ショコラ

フランスの素朴な郷土菓子  
道明佳子 (Laboratoire LULU)



この時期恋しくなるのが、甘くてほろ苦いショコラの味わい。今回はフォンダンショコラをつくります。試食は、道明さん厳選のコーヒーとともに。

2月17日(土)

14:00~16:00

5,400円(税込)

※デモ・実習・試食



季節の手仕事、四季の食卓。  
生の大根、干した大根 お鍋の楽しみ  
飛田和緒 (料理家)

飛田さんが冬に愛する野菜、大根。生で美味しく、干してさらに味わいを増す。大根の楽しみ方が広がります。ひと味ちがうお鍋は、おもてなし料理にも！

# 飛田 なべ



2回目は、中国北部〜モンゴルへ旅します。極寒の地域ならではの、真冬に食べたくなる、からだを温めてくれるお料理を。

2月13日(火)

10:00~12:00

6,480円(税込)

※デモ・試食



世界のごはん  
旅するごはん、世界の料理  
副島モウ (Rendez-vous des amis)

# 魚入門、魚名人。

上田勝彦  
〔ウエカツ水産〕代表

〈基礎編〉  
ウエカツの魚料理の  
ハードル一気越え！

2月10日(土)

14:00~16:30

6,480円(税込)

※デモ・試食

〈ステップアップ編〉  
ウエカツの  
「実践！魚料理」

2月24日(土)

14:00~16:30

7,560円(税込)

※デモ・一部実習・試食

日本を代表する魚の伝道師、ウエカツさんから直接教わる料理塾。基礎編はしっかりと見て、聞いて、味わって、「仕組み」を学びます。ステップアップ編はそれを生かした実践型。ウエカツさんと一緒にさばいて、料理します。



お申し込みはWEBにて

初めての方は「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 蔦屋書店オンラインショップ

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



# 中華の醬

おうちでかんたん 中国家庭料理  
いろいろ使える「タレ」作りと、  
中華の鍋料理  
中村秀行 (「茶馬燕」店主)

2月28日(水)

14:00~16:30

5,940円(税込)

※デモ・実習・試食

藤沢の名店のシェフが、化学調味料を極力使わずにおいしい中華をつくるコツを伝えます。今回はいろいろ使える「タレ」と、中華の鍋料理。

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