

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。  
まだまだ新レッスンも続々開講!ぜひ、お気軽にご参加ください!

## 3月のレッスン

## カレー☆スター

新講座



3月6日(火)  
14:00 ~ 16:00  
6,480円(税込)  
※デモ・実習・試食

水野仁輔のAIR SPICE講座  
「きほんのチキンカレー」と「スープキーマカレー」  
水野仁輔(カレースター)

カレー好きなら、知らぬ人はいない水野さん。現在手がける、毎月発行、レシピつきのスパイスセット「AIR SPICE」が大好評。AIR SPICEを通じて水野さんが伝えたいことを、生で伝える講座。カレー好き、必見です!



入会不要  
イベント

『ツレツレハナコの  
揚げもの天国』  
刊行記念料理塾

## ツレツレハナコ

お酒と、お酒にあう料理をこよなく愛するツレツレさん。エッジのきいたブログや著書が大人気です。今回、満を持して揚げもの本を刊行。ツレツレさんと飲みながら、揚げもの祭りを楽しみましょう!

3月24日(土)  
14:00 ~ 16:30  
5,400円(税込)  
※トーク・デモ・試食・ビール、書籍付き



## ろみさんのジャム

ロミ・ユニのジャムレッスン  
いちごとフランボワーズのジャム、カトル・カール  
いがらしろみ(菓子研究家)

新講座



鎌倉の大人気のジャム専門店「ロミ・ユニコンフィチュール」・焼き菓子専門店「メゾン ロミ・ユニ」店主で菓子研究家のろみさんが、季節の果物を使ったジャムと、お菓子を直接教えてくれるレッスン、見逃せません!

3月7日(水)  
11:00 ~ 13:00  
5,400円(税込)  
デモ・一部実習・試食



## パクチャー

新講座



パクチャー王子のパクチャー料理教室  
エダジュン(料理研究家)

「パクチャーボーイ」に教わる、「パクチャー好きによる、パクチャー好きのための、パクチャー料理教室」。

3月21日(水・祝)  
11:00 ~ 13:00  
5,940円(税込)  
※デモ・実習・試食

## オリーブオイル

入会不要  
イベント

新刊記念イベント  
オリーブオイルの豊かな楽しみ方  
北村光世

(食文化研究家、  
ハーブ・オリーブオイル研究家)

オリーブオイルの第一人者、北村さんのお話を聞き、味わう貴重な機会。スローなランチタイムを楽しみませんか?

3月17日(土)  
11:00 ~ 13:00  
5,400円(税込)  
※トーク・料理デモ・ランチ付き  
(書籍は付きません)

