

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!

4月の レッスン



野崎流・和の家庭料理
春夏の旬食材を盛り込んだ献立
野崎洋光 (分とく山) 総料理長

野崎洋光



野崎さんが説く、目からうろこの食の常識や仕組み。美味しくかんたん、手早く作れる和食の仕組みを学んで心豊かな食卓を。大人気の2017年に続く、第2シーズン!

新講座

オクシモロン

オクシモロン 季節のカレー
季節で食べたいカレーとおかずと甘いもの
村上愛子 (OXYMORON)



いわずと知れた鎌倉の人気店。シェフの村上さんが、お肉やお魚と旬の野菜がたっぷり入ったとっておきのカレーをご紹介します。付け合わせのお漬物やサラダと、甘いものもご一緒に。

4月25日(水)
19:00 ~ 21:00
6,480円(税込)

デモ・一部実習・試食



4月15日(日) 12:00 ~ 14:30
7,020円(税込) デモ・実習・試食

エジプト塩

『エジプト塩の本』発売記念

たかはしよしこさんと、エジプト塩を楽しもう。
たかはしよしこ(料理家、フードデザイナー)



どんな料理でも一振りですごい味の魅力に出会える、エジプト塩。ナッツとスパイスそして塩の組合せは一度でやみつきに! 生みの親たかはしさんに、エジプト塩の使い方を学びます。

4月8日(日)
15:00 ~ 17:00
4,860円(税込)
【サイン入り書籍付き】
トーク・デモ・試食



※ご予約は湘南 T-SITE イベントページより(オンラインショップのみ)

入会不要
イベント



「アンチョビって、自分でつくるとこんなに美味しいの?!」と前回の参加者のうれしいお声。1回目の前編は「仕込み」。4ヶ月間寝かせ、8月の後編で「仕上げ」です。

4月21日(土) 13:00 ~ 15:30
4,320円(税込) デモ・実習・試食

アンチヨビを
手づくりしよう! 【仕込み編】
高橋睦 (鶴沼魚醤「NORMA」代表)

アンチヨビ