



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。

5月16日(水) 19:00～21:00
6,480円(税込) デモ・実習・試食(ワイン1杯付き)

おとこまえパスタ塾
●手打ちパスタと初夏の野菜料理
岸本恵理子(イタリア料理人)

パスタ塾

だし

「米倉」主人の和食きほんのき
●きほんのだしと、旬食材の展開料理
米倉敏貴(鎌倉「米倉」)



基本のだしのとり方、そこから作る、あると便利な展開自在の調味料(八方出汁や 麵つゆなど)を伝授。それを使った、季節感あふれる料理も味わえます。

5月23日(水)
14:00～16:30
5,940円(税込)
デモ・実習・試食



ギリシア・トルコ

旅するごはん、世界の料理
●ギリシア、トルコ編
副島モウ(Rendez-vous des amis)

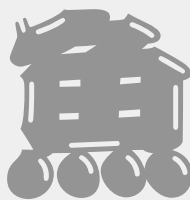
引き出し豊富でセンスあふれるモウさんの世界のごはん、5回目は、ギリシア・トルコ。さて、どんなメニューになりますか。



5月8日(火)
10:00～12:00
6,480円(税込)
デモ・試食

●加熱料理②「煮る」
上田勝彦(ウエカツ水産)代表
日本を代表する魚の伝道師、ウエカツさんから直接教わる料理塾。しっかりと見て、聞いて、味わって、「仕組み」を学ぶ基礎編です。

5月12日(土)
14:00～16:30
6,480円(税込)
デモ・試食



日本でイタリアワインを語るなら、まず、この人！
まさに「気楽に」イタリアワインに親しみ、料理とともに楽しむ時間です。



5月13日(日)
14:00～16:00
6,480円(税込)
3種のワインとそれに合わせたおつまみの試食

●青い背の魚と合わせるワイン
内藤和雄(ソムリエ&山内千夏(料理家))

イタリアワイン

5月9日(水)
14:00～16:00
6,480円(税込)
デモ・一部実習・試食



●春編「大地に萌える山野草と雑穀料理でデトックス」
北沢正和(長野「職人館」館主)
名だたるシェフたちが「師」と仰ぐ、里山料理人の北さん。
自然の恵みそのままを味わう、幸せと贅沢。信州の少し遅めの春を、山菜の苦味とともに迎えます。



信州の山菜

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 蔦屋書店オンラインショップ

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



【その他のイベント】

5/26(土) 菓子工房「ルルス」の新刊記念お菓子レッスン

5月後半「Table Ogino の料理レッスン」

※日程・詳細が決まりましたら湘南 T-SITE のHPにてお知らせします。

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/>

フェイスブック始めました。湘南料理塾

Instagram始めました。shonan_ryorijuku

蔦屋書店
TSUTAYA BOOKS