

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。
新講座では、フルーツの名店から巨匠が登場。ぜひお気軽にご参加ください!

6月の
レッスン



おもてなし フルーツ

新講座

新宿高野のフルーツカット教室

●夏のフルーツ (桃、マンゴー、柑橘)

森山登美男 (タカノフルーツパーラー
新宿本店フルーツチュリエ)

6月23日(土)

11:00 ~ 13:00

5,400円(税込)

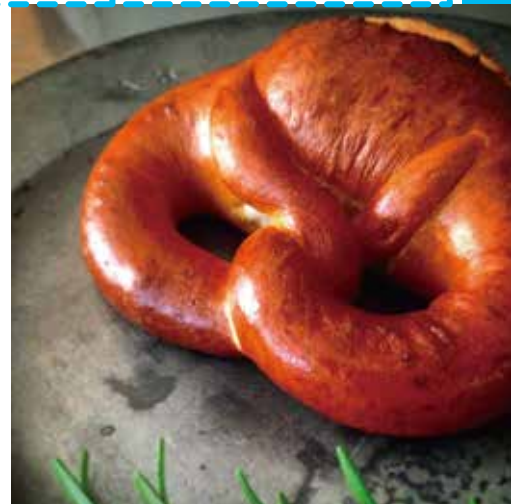
デモ・実習・試食
(フルーツ、ミニパフェ、紅茶)

老舗果物専門店から、
フルーツのプロがやってくる!
食べごころの見極め方、
美しい切り方、盛り付けの技、必見。
「おもてなしのフルーツ技」が
身に付きます。



プレッツェル

kuboban シンプルなパンの教室
●プレッツェル 久保輝美 (「kuboban」店主)



シンプルな材料だからこそ心に伝わる、
久保さんのパン。
大好評だった3月のベーグルに続く今回は、
プレッツェル。一緒につくり、スープや
おかずとともに味わいます。



6月3日(日)

11:00 ~ 14:30

5,400円(税込)

デモ・実習・試食
お持ち帰りあり

タンドリーチキン

湘南スパイス&カレー塾 2018

●4種のタンドリーチキン

メタ・バラツ (インド食材「アナン」)



東京スパイス番長、鎌倉・極楽寺
「アナン」のバラツさんが、
マイルドな語り口で、
スパイシーなカレーを
教えてくれる人気レッスン。
今回は、タンドリーチキン祭り!

6月27日(水)

19:00~21:00

6,480円(税込)

デモ・実習・試食



塩漬けケツパー

イタリア、マンマの台所

●ケツパーとアンチョビ

長本和子 (イタリア料理研究家)



長本マンマのかんたん、
豪華なイタリア家庭料理。
今回はシチリアの美味なる産物、
ケツパーとアンチョビを使いこなす技。
塩漬けケツパーの美味しさに驚くはず!

6月8日(金)

10:00~12:00

6,480円(税込)

デモ・試食