

究極の

ラタトゥイユ



フレンチからはじまる
日々の食卓



● 味覚をととのえ、「味わう」を深める
山内裕樹 (「ランティミナ ノマド」オーナー)

鎌倉で伝説的な人気を誇ったビストロ、「ランティミテ」シェフの山内さんが、フレンチの代表的な料理を題材に美味しく手ほどきする、おとなの食育レッスンです。

6月14日(木) 19:00~21:00 5,940円(税込)
デモ・一部実習・試食(ワイン1グラス付き)

南米料理



旅するごはん、
世界の料理



● 南米(ペルーなど)

副島モウ (Rendez-vous des amis)

引き出し豊富なモウさんの世界のごはん、
6回目はラテンアメリカ編。セビツェはじめ、
爽やかでスパイシーな料理が並びます。

6月12日(火)
10:00~12:00
6,480円(税込)

デモ・試食

油淋鶏



おうちでかんたん 中国家庭料理

● 油淋鶏(ユーリンチー 中国の揚げ物)

中村秀行(藤沢「茶馬燕」店主)



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。
今回は中国料理の
「揚げ」ワザを伝授!

6月20日(水)
14:00~16:30
5,940円(税込)
デモ・実習・試食



魚名人

〈基礎編〉

ウエカツの魚料理の
ハードル一気越え!

● 加熱調理のしくみ⑥
「揚げる」「炒める」

〈ステップアップ編〉

ウエカツの
「実践!魚料理」

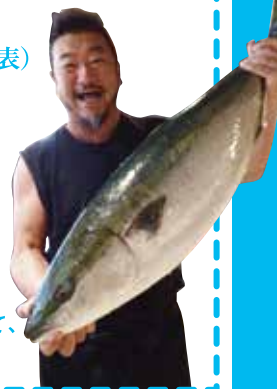
6月2日(土)
14:00~16:30
6,480円(税込)
デモ・試食

6月16日(土)
14:00~16:30
7,560円(税込)
デモ・実習・試食

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。
基礎編はしっかり見て、
聞いて、味わって、
「仕組み」を学ぶ。
ステップアップ編は
実践型。一緒にさばいて、
料理します。



アスリート シェフ

入金不要
イベント

アスリートシェフ
荻野伸也氏による

疲労回復レシピ

Supported by ティップネス

荻野伸也 (レストラン・オギノ)

ティップネスとのコラボ企画。

荻野さんが、良質なたんぱく質を含む
鶏胸肉や牛肉を使った4品をご紹介します!

6月30日(土)
11:00~13:00
2,160円(税込)



ご予約は5月末スタート
(書店へお電話またはオンラインショップにて)

湘南
サロン2018
サロンのみ子(フェルミエ)

チーズの伝道師・本間さんが、極上の逸品を紹介。長野の野菜ももりもり!

悦楽 チーズの

入金不要
イベント

6月22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 ワイン付 7,560円
会員 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

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 髙屋書店オンラインショップ

[http://store.shopping.
yahoo.co.jp/shonan-tsutayabooks](http://store.shopping.yahoo.co.jp/shonan-tsutayabooks)



【その他のイベント】

6月後半「Table Ogino の料理レッスン」

菅原拓弥 (Table Ogino Shonan)

※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/>

Facebook 始めました。湘南料理塾

Instagram 始めました。shonan_ryorijuku

髙屋書店
TSUTAYA BOOKS