

手打ち パスタ

岸本恵理子の手打ちパスタ塾

●カラブリア州のパスタ「フィレイヤ」と季節の野菜料理

岸本恵理子

(イタリア料理人)

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!



7月18日(水)
19:00 ~ 21:00
6,480円(税込)
デモ・実習・試食(ワイン1杯つき)

アジア

旅するごはん、世界の料理

●アジア(ベトナムやタイ)

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、7回目は、いよいよアジア編。ベトナムやタイの料理を、モウさんならではの表現で。



7月10日(水)
10:00 ~ 12:00
6,480円(税込)
デモ・試食

信州の夏

信州「あるがまま」なる四季料理

●夏編「大地の彩り豊かな野菜料理で夏涼しく」

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。信州のみずみずしい夏の野菜を五感いっぱい味わいましょう。

7月4日(水)
14:00 ~ 16:00
6,480円(税込)
デモ・一部実習・試食



魚活!

上田勝彦

(「ウエカツ水産」代表)

〈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④
「蒸す」

7月7日(土)
14:00 ~ 16:30
6,480円(税込)
デモ・試食

〈実技特訓クラス(3回シリーズ)〉
ウエカツ直伝!魚のさばき方

●第1回 アジ・イワシ
第2回 9月8日(土)、第3回 9月15日(土)
※受講料は変わります。

7月28日(土)
14:00 ~ 17:00
7,020円(税込)
実習・試食・お持ち帰りあり(保冷バッグご持参ください)

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。実技特訓クラスはひたすら、さばきます!



7月22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

気楽に楽しむイタリアワイン
●カプサイシン(唐辛子)とワイン
内藤和雄(ムリモト) 山内千夏(イタリア料理家)
日本でイタリアワインを語るなら、まずこの人!今回は、唐辛子の辛味とワインをいかに合わせるかがテーマ。激辛料理ではありませんので、ご安心を。

唐辛子とワイン



入会不要
イベント

Ogino スイーツ

Table Oginoの料理レッスン

●Oginoのスイーツ教室

菅原拓弥 (Table Ogino Shonan)

Table Ogino はスイーツも人気! フルーツを使ったタルトなど3種を予定。

7月17日(火) 10:30 ~ 12:30
3,780円(税込) デモ・軽い試食

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 高屋書店オンラインショップ
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/shonan-tsutayabooks>



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

高屋書店
TSUTAYA BOOKS