

命がよるこぶ調理法

春から夏編

自然のサイクルに合った季節の食材をより美味しく、
体がよるこぶ料理に仕上げる調理法を学びましょう

講師：中川 誼美 氏（お宿吉水 女将）



慶應義塾大学商学部卒。1970年にニューヨーク州ウッドストックで暮らし、経験を生活の基礎とし、1998年、京都円山公園内に自然観をとり入れたウッドストック流宿吉水を開業。2003年に銀座、さらに2009年には京都府綾部に暮らし体験宿を開業。「ちょっと前の日本の暮らし」をテーマとし、自分自身の暮らしと事業上のコンセプトが矛盾しないことを理念とする。英国の東京ホテルランキングではペニンシュラやマンダリンなどと肩を並べ2位に輝くなど、高い評価を得ている。大磯町東小磯在住。
著書に「ちょっと前の日本の暮らし」（2010年 中央公論新社）がある。

第1回

4月12日（火）

干物の作り方
と野の草

第2回

6月14日（火）

梅を使った保存食
とバラ寿司

第3回

8月2日（火）

夏野菜のスープ
とクレープ

* 上記内容は変更になる場合があります

全3回でも各回毎でもご参加いただけます。
ご友人などお誘い合わせの上、この機会にぜひお申込みください！

時 間 各回とも 11：30～13：30

※食材調達からご参加いただけるオプションも企画中です

会 場 星槎湘南大磯キャンパス

神奈川県中郡大磯町国府本郷1805-2
JR大磯駅より送迎バスあり（11：00発）

持ち物 マイ箸、マイカップ、マイ取り皿

参加費 3,000円（食材費を含む）

定 員 15名

お申込み 裏面FAXまたは電話、メールでお申し込みください。

FAX 0463-60-3507 Email : seminar@seisa-mp.jp

お問合せ 星槎湘南大磯キャンパス事務局 電話 0463-71-6048

主 催 星槎グループ



F A X 申 込 書 F A X 0463-60-3507

「命がよろこぶ調理法」春から夏編

参加希望日	ご希望の回に√をつけてください		
	<input type="checkbox"/>	第1回	4月12日(火)
	<input type="checkbox"/>	第2回	6月14日(火)
	<input type="checkbox"/>	第3回	8月2日(火)
会 場	星槎湘南大磯キャンパス	定 員	15名
時 間	11:30 ~ 13:30 (受付 11:00より)		
参 加 費	3,000円 (食材費を含む)		
お名前	ご住所	FAX番号 E-mailアドレス	送迎バスの 利用

星槎湘南大磯キャンパス案内図

神奈川県中郡大磯町国府本郷1805-2
電話：0463-71-6048

