

命がよるこぶ調理法

(平山蒸し)

春から夏編

食材の特性を生かし、より美味しく体がよろこぶ料理に仕上げる
「蒸し」を中心とした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。

第1回

4月20日 (火)

旬のたけのこと土筆

第2回

6月15日 (火)

身近な山菜の天ぷら

第3回

8月17日 (火)

たっぷり夏野菜

*上記食材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

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 (10:50発)

持ち物 マイ箸、マイカップ、マイ取り皿

参加費 2,000円+食材費 (実費)

定 員 20名

お申込み 第1回に参加ご希望の方は、4月10日 (土) までに裏面FAXまたは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

