

🌀 スパイスコレクション Vol. 2 🌀

今回のテーマは『**猛暑を吹き飛ばすコリアンダー**』

前回、好評いただきましたスパイスコレクション第2弾！！
スパイスは、はるか昔、同量の金と交換できるほど高価で、贅沢品でありました。
大航海時代、世界から憧れられたその価値は、料理の風味を良くするだけでなく、カラダに良い働きがあり、薬草としても活用されてきました。
そんなスパイスについて、毎月1種類ずつの座学と、そのスパイスを使ったおいしい料理をいただきながら、造詣を深めてみませんか。
今回のスパイスは、猛暑の不調にオススメの『コリアンダー』です！！



【日程】 7月9日(土)
【時間】 17:30~19:30
【場所】 鉄板 Kitchen Jin (P 無し)

住所:

宮城県仙台市青葉区二日町 3-32 深松ビル 2F
交通手段: 勾当台公園駅北1 出口下車徒歩 10分



【参加費】初回のお申込みの場合 4300円(税込)
再受講(2回目以降)の場合 4000円(税込)
各回にプチディナーコースとスパイスのお土産付
(スープ、サラダ、メイン料理、ライスカバン、プチデザート、お茶付き)
▶定員になり次第締め切りとなります。



※メイン料理は、その日のスパイスを使う特別料理をご用意致しますので、リクエストにお答えしかねます。ご容赦ください。

※アルコール、ジュース等のドリンク類は参加費に含まれておりません。
ご注文される場合は別途料金がかかります。

◆お問い合わせ・お申込み先◆

お申込みは『お名前・電話番号』を明記の上、メールにてお願いいたします。
アーユルヴェーティックサロンあーと
担当: 藤井 (Tel 090-3955-5445)
mail: ato8ayurveda@yahoo.co.jp
参加費をお振込みいただいてお申込み完了となります。

アーユル あーと 検索

※留守電になっておりましたら、お名前とご連絡先を入れていただければ折り返しご連絡差し上げます。

※お申込みの際、yahoo アドレスから受信できるようにお願いいたします。

※お申込みのメールを頂いた後、申込み確認メールにて振込み先等ご案内差し上げます。
2日経過しても確認メールが届かない場合は、お手数ですが、お電話にてお問い合わせください。

※お申し込みは、準備の都合上、各クラス開催日の7日前までをお願いいたします。

※ご入金後、お客様のご都合でのキャンセルの場合、返金はできませんのでご了承ください。



●『スパイスコレクション』の名前について●

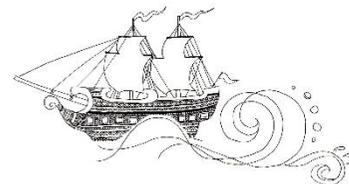
スパイスコレクションは、スパイス料理をいただきながら、スパイスについての知識を深める会です。スパイスの歴史や効能、健康や美容への活用術など、スパイスを身近に感じていただける内容となっております。
回を重ねるごとに、スパイスとスパイスについての知識を養える、という意味を込めて名付けました。



シェフ 陣場隆充

岩手県出身。

ホテルを皮切りに食の世界で修業を続けて21年。『すていき小次郎』にてカウンター調理を任せられ、お客様との会話を楽しみながら料理を仕上げる鉄板焼きに魅了される。



講師 藤井早苗

27歳の時にアーユルヴェーダと出会う。その勉強のなかでスパイスの魅力にはまり、その背景や効能、活用術の講座を始める。普段は、自宅サロン『アーユルヴェーティックサロンあーと』にて、ヘナやオイルを使用したボディケアを提供している。