

香取薫

アーユルヴェーダ料理 インド家庭料理 in 金沢 2018

講座

開催決定

日本アーユルヴェーダ学会金沢総会開催にともない金沢にて本格的な料理教室を行います。

「アーユルヴェーダの食」と「初心者向きインド料理」の基礎の2つの講座を開催し、座学・デモを含む実習と食事をたっぷり体験していただきます。

日程

2018年10月22日(月)

〈学会総会・ワンデイセミナー終了の翌日〉

「アーユルヴェーダ食事法」

10:30 開場 11:00~15:00

受講料 9,720 円 (税込)

講演・調理・食事



料理写真は過去の講座での例です

メニュー

「アーユルヴェーダ食事法」
キチュリー、オクラのメルクプラティ、瓜のサブジ、青菜のサンボラ、食べる野菜スープ、バターミルク

「はじめてのインド家庭料理」
なすとチキンのキーマカレー、アールマタル、キャベツのポリヤル、インディカ米、カルダモンチャーエ
(食材の都合などで変更することがあります)

金沢の食材を使用したメニューも登場予定です。

「はじめてのインド家庭料理」

16:15 開場 16:30~20:00

受講料 7,560 円 (税込)

講演・調理・食事



講師

香取薫



インド・スパイス料理研究家、料理教室
キッチンスタジオペイズリー主宰

定員各回 40 名 (先着順)

調理は参加型デモンストレーション形式です

お申込み方法

上記の QR コードから予約管理システム Cubic (クービック) にアクセスしてお申し込み下さい。

※(QR コードを読みとる際、一方を隠してカメラに写らないようにすると正確に読みとれます)

URL <https://cubic.com/paisley>

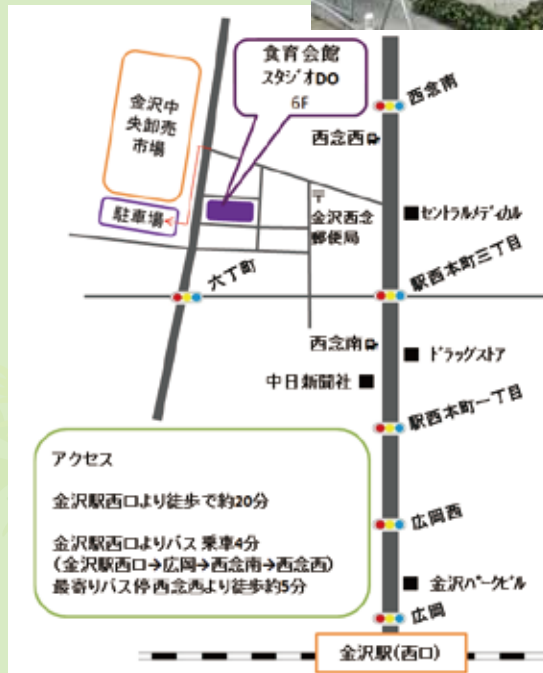
- ・申し込み開始 2018 年 6 月 1 日。
- ・ご予約完了後のキャンセルはできません。
- ・参加の権利をご友人等に譲渡することは可能です。
- ・持ち物はエプロンと筆記用具です。
- ・参加費の決済をもってお申し込み完了です。
- ・2 講座通しで受ける方には記念品のプレゼント!

主催 有限会社 食スタイルスタジオ

協力 ヨガとアーユルヴェーダはらみつ池田実千代 (金沢市)

会場 食育会館スタジオ Do 6F

〒920-0024
金沢市西念 4-8-1



最寄りのバス停『西念西』からは 230m(徒歩 5分)。
金沢駅西口から徒歩で約 20 分。

1985 年国際ボランティアキャンプで訪れたインドで健康的なスパイス料理に魅せられ研究を始める。
インドのお母さんの料理を日本の気候にあったレシピにし、伝える。
著書に『はじめてのインド家庭料理』講談社、『アーユルヴェーダ食事法』佐藤真紀子共著 径書房その他多数
テレビ番組『キューピー 3 分クッキング』他

アシスタント

キッチンスタジオペイズリー講師
安藤まどか
富塚 紀子

