

美味しいハーブ & スパイス講座

テーマ マジョラム マスタードピクルス作り

開催日時 9月19日(木) 11-13:00

参加費 3400円

場所 (一社)ローカリズム推進楽会

Office&Kitchen「食ool!(く~る!)」三川町9-9(とうかさん近く)

定員 5名

締切 9月17日(火)

申込先 FBoRHP申込フォームから FAX申込用紙もあり

<http://www.localfan.or.jp/> メール; hirayama@local-fan.or.jp

締切日以降のキャンセルについては、キャンセル料が全額発生致しますことご了承願います。

大好きなマジョラムの魅力は甘く繊細な香り！
いろんな組み合わせを味わってみて下さい

(マスタードピクルスお持ち帰り)



予 定 メ ニ ュ ー



高きび入りパテとサルサのバーガー

茄子のオイル漬け(保存食)

桃のヘルシーサラスパ

手作りカッテージチーズとりんごのカレーオイルかけ

マジョラム水羊羹 etc.



講師 田村明子

資格: JHSハーブインストラクター上級、家庭料理技能検定3級、初級園芸福祉士

1996年頃からハーブに興味を持つ。料理にハーブをちょっと足し、その美味しさの変化に感動。以後、食べられるハーブを集め育て使い始める。今では生活に有用なハーブ(染色、クラフト)も増やすが虫嫌いなのが難点。

2003年からマクロビオティックや玄米菜食の教室に通う。雑穀・乾物料理、卵・乳製品不使用・野菜スイーツ作りに、ハーブやスパイスの効能も生かし融合させた“美味しい”を探求中。