

# 美味しいハーブ & スパイス講座

## テーマ アニスシード 珈琲リキュール

開催日時 9月24日(木) 11-13:00

参加費 3500円

場所 (一社)ローカルイズム推進楽会

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19日(土)

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](mailto: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。

アニスシードはセリ科。癖のある甘みが美味しくパンなどに使いますが、珈琲リキュールや料理に使っても味の変化が面白いのです♪

お持ち帰り: アニスシード、珈琲リキュールキット

### 予定メニュー

- ・ アニスシード入り簡単フライパンパン
- ・ 青唐辛子の酢漬け
- ・ ふわっホクな春巻き
- ・ パンでバナナなティラミス風
- ・ ソイ・カルア…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。