

# 3/30 SAT

午前の部 :11:00-13:00

午後の部 :14:00-16:00



ご予約は上記 QR コードから



## 3月の料理教室 自分好みのオリジナル辣油をつくらう スパイスキットのお土産付き

日本で私たちに親しみのあるラー油は唐辛子を胡麻油に漬け込んだものです。辛味はあるものの、「旨み」や「深み」は不足ぎみです。本番中国のラー油は、熱した脂に香辛料の香り付けをしている為、香ばしさが際立ちます。今回は、シンプルな材料で作る【基本のラー油】と、基本のラー油をアレンジして作る【食べるラー油】の2種類の万能調味料を作ります。

作ったラー油を使用したアレンジ料理がご自宅でも作りやすいように、いくつかレシピもお渡しします。その中から一品お惣菜を作り試食をしていただきます。もちろん作った2つのラー油はお持ち帰りしていただけるよう瓶もこちらでご用意致します。

特典として、ご自宅でもすぐに実践できるよう、shioneriにて販売している薬膳小町さんのスパイスを詰め合わせた【オリジナルスパイスキット】をプレゼント！ちょっと手間はかかりますが、一回作り方を覚えると、「一生の宝物の家庭のレシピ」になりますよ。ぜひ、一緒に愉しく、万能スパイス調味料作りにチャレンジしてみませんか。ご予約お待ちしております。

場所：Relife

予約問い合わせ：0952-37-5315

料金：4500yen

※現金でのお支払いとなります

持ち物：エプロン、メモ、筆記用具