

6/11 [火] 17:30-19:00 *開場17:15

食の伝統と食材を知る勉強会

『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね、出会った生産者さんを招いてのトークイベント。今回は『インドアメリカン貿易商会』のシャンカール・ノグチさんにおこしいたします。インドスパイスの魅力を発信するノグチさんならではの視点でスパイスの歴史・魅力・つかい方をお話しいたします。スパイスカレーづくりの実演や、スパイス調合ワークショップも実施予定！



テーマ

スパイス

講師

シャンカール・ノグチさん

インドアメリカン貿易商会・代表取締役。貿易商、調合師。埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校の特別講師。東京スパイス番長、ラムバサダーに属してイベントでインドカレーを作ったり、レシピ作りをしている。著書に「スパイスの世界へようこそ！」河出書房新社、近著では水野仁輔著の「カレーのレシピ大図鑑370」でティンパンカレーグループに属し、北インドカレーレシピの新作が掲載されています。WEB SIGHT: www.spice.tokyo ではスパイスやイベント情報、新着スパイス等さまざまなカレーにまつわる話が詰まったサイトを運営。



会場

ビオ・あつみ エピスリー豊橋 2Fキッチンスタジオ

参加方法

直接会場にお越しください（無料・ご予約不要）

お問合せ

ビオ・あつみ エピスリー豊橋 0532-33-6680

6 / 12 [水] 10:30 - 12:00 *開場10:15

食の伝統と食材を知る勉強会

『食の学校』を主宰する塩川恭子さんが全国を訪ね、出会った生産者さんを招いてのトークイベント。今回は『インドアメリカン貿易商会』のシャンカール・ノグチさんにおこしいたします。インドスパイスの魅力を発信するノグチさんならではの視点でスパイスの歴史・魅力・つかい方をお話しいたします。スパイスカレーづくりの実演や、スパイス調合ワークショップも実施予定！



テーマ

スパイス

講師

シャンカール・ノグチさん

インドアメリカン貿易商会・代表取締役。貿易商、調合師。埼玉福祉保育医療製菓調理専門学校の特任講師。東京スパイス番長、ラムバサダーに属してイベントでインドカレーを作ったり、レシピ作りをしている。著書に「スパイスの世界へようこそ！」河出書房新社、近著では水野仁輔著の「カレーのレシピ大図鑑370」でティンパンカレーグループに属し、北インドカレーレシピの新作が掲載されています。WEB SIGHT: www.spice.tokyo ではスパイスやイベント情報、新着スパイス等さまざまなカレーにまつわる話が詰まったサイトを運営。



会場

ビオ・あつみ エピスリー浜松 2F イベントスペース

参加方法

事前予約制・無料 サービスカウンターにてお申込ください

お問合せ

ビオ・あつみ エピスリー浜松 053-456-5550