

スパイス体験講座

スパイスから知る インドの食と文化

オリジナルスパイスをつくってみよう！



日時：12月10日（土）

午後2時～4時

場所：金沢地区センター

（京浜急行金沢八景駅より徒歩5分）

講師：スパイス専門家

メタ・バラッツ氏

料金：500円（材料費相当）

定員：40名

申込 12月2日（金）までに☎又はFAXで ※多数抽選



メニュー

- スパイスのお話し
- インドの食と文化について
- スパイス調合体験
～オリジナルスパイスをつくらう～

チャイの試飲も
あります！



鎌倉生まれ。アナン株式会社にてスパイスの新商品開発や新規事業に携わりながら、ケータリング、移動チャイ屋、豆と野菜の料理教室、オリジナルスパイス作りなど、スパイスを通し人と地域の輪を繋げる活動を行っている。

東日本大震災後の女川では、半壊した民家のそばでカレーの炊き出しの支援を行い、そこから生まれたカレーが復興に向けた町おこしにつながった。スパイスの持つ、香りや味だけでなく、さまざまな効能で日々の暮らしの可能性を広げていきたいという。



メタ・バラッツ氏

問い合わせ・申込み：金沢区地域振興課 TEL：788-7804 FAX：788-1937
協力：金沢国際交流ラウンジ



第50回アジア開発銀行年次総会横浜開催 連携事業