



2月18日(土)14時から スパイスの魅力を知って もっと身近に楽しもう

【スパイスを使った講座】 講師ご紹介 小川妙子氏

南インドを2度訪問して本場レシピを学び「SPICE OGHA スパイスオウガ」

として花巻市内の商店へ調合したスパイスを販売しています。

この度、講師としてイベントへお迎えし、その魅力を教わります。

また東和町ワンディシェフとしてインド料理の奥深さを広めている方です。

※イベントでは講師オリジナルレシピのチャイと無ら里のケーキを提供します。

千-SEN-とのコラボ企画

くらしの雑貨・日常着の店

スパイスと相性の良いカラダの養生を考えたハーブティーやお出汁などオーガニック食品やカラダを温める靴下を同時販売致します。

- ・スパイスの効能を知り、ご家庭でも簡単に楽しみ、食生活に取り入れ方を学べます。
- ・牛乳を使わないスパイスを使ったチャイの淹れ方を学べます。
- ・ご指導のもと、ご自身でスパイスを調合し試食してみましよう。

※自作スパイスお持ち帰りできます

- ・自作スパイスを無ら里提供のケーキに振り掛けて味の変化をたのしみましよう。

会 場：無ら里テラス席

参加費：2,980 円

Paypay 支払いで 20%還元

応募数：10 名様限定

最少開催：3 名様以上

お申込期日：2月16日(木)

【お問い合わせ・お申込み先】

CAFÉ レストラン B & B 無ら里

〒025-0058 花巻市一本杉 35-19

☎ 0198-24-2026