



パラレロシンクで 発酵料理教室

酒粕で発酵シチューと発酵ハムを作ります。
ご自身のスタジオでゼロ動線キッチンパラレロシンクを使って
お料理サロンを開催されている発酵料理研究家の岩井直子さんによるレクチャー

2024. 3. 1 FRI

《場 所》名古屋ショールーム 3F (プレゼンテーションルーム)

《時 間》11:30 ~ 13:30

《定 員》8名

《参加費》7,700 円 税込



発酵料理研究家 岩井直子

(有)フロンティアプラン代表取締役

2003年より、20年間レッスンしたレシピ400種類。季節のフルーツやお野菜を使った自家製天然酵母パン教室や発酵調味料作り教室グランジュテ主宰。2020年より、JMSジャパンメイドサービススタッフリーダーとして料理代行サービスを主に家事代行サービスをスタート。現在は、自身のクッキングスタジオ「くっくばらだいす」にてお客様が求める内容のオリジナルメニューとダイエットメニュー、発酵料理を提供している。

- 日本肥満予防協会 JOPH ダイエットアドバイザー
- 独自開発ダイエットプログラム
- 日本成人病予防協会 健康管理士
- 料理教室の運営
- 食品メーカーの商品開発

◆お問い合わせ

トヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当 : 森前 tel 052-709-1040 水曜定休
メール : nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

◆ご予約

QRコードからお申し込みください。



「住む」をエンターテインメント

TOYO KITCHEN STYLE®