

パラレロシクで 発酵料理教室



レモン酵母レッスン



旬の国内産レモンを使って、発酵料理をご紹介します。
今回は、レモン酵母を使ってベーグルを作ります。
レモン酵母のおこし方や、酵母を使ったフレッシュチーズの作り方を学び、
最後に出来立てチーズと焼き立てベーグルをご賞味いただけます。

2025.3.8 sat 11:30-13:30

場所 名古屋ショールーム 3F (プレゼンテーションルーム)
名古屋市中東区一社 2-21

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
ぱらだいす」にてお客様が求める内容のオリジナル
メニューや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 / 食品メーカーの商品開発
日本成人病予防協会 健康管理士 / 料理教室の運営

●ご予約

右記のQRコードより
お申し込みをお願いいたします。



●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