

パ
ラ
レ
ロ
シ
ン
ク
で

発酵料理教室

身体にやさしく美味しい“発酵の美食”

発酵料理専門家・岩井直子が開発した、野菜から生まれた
唯一無二のオリジナル発酵調味料を使ったレシピをご紹介します。
トーヨーキッチンスタイルが誇るパラレロシンクを活用しながら、
機能性と美しさを兼ね備えたキッチン空間の魅力もご体感いただけます。
調理のライブ感とともに、発酵の香りに包まれる至福のひとつをお楽しみください。



2025.10.5 sun 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

ご予約は
こちら→



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

パプリカから生まれた醤油「紅雫」や、茄子を使った香ばしい
味噌「燻り茄子蔵」。発酵の力で引き出された旨みと香りが
食材をより一層引き立て、心と体を満たします。



世界初の発酵調味料 JAPAN EXPO オーストラリアへ出展
微生物とともに歩んだ30年、その探究がいま世界へ届く

■ お問い合わせ

トー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@toyol.toyokitchen.co.jp