

パラレロシンクで

発酵料理教室

発酵レモンポン酢体験会

トーヨーキッチンスタイルの「パラレロシンク」でレモンを仕込み、ガゲナウIHを使ってアナオリカーボン鍋で炊き上げるご飯とともに、低温仕上げの一皿を味わっていただきます。

キッチンの性能と素材の甘み・旨みを引き出す瞬間をご体感ください。



2026.4.11 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

ご予約は
こちら→



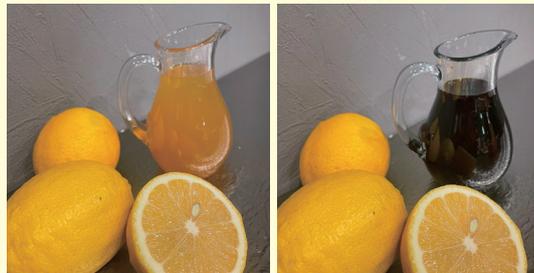
- 発酵レモンポン酢仕込み
- 塩分黄金比のミニ講座
- アナオリ鍋のご飯の炊き方解説
- IH温度コントロールのコツ
- ランチテイスティング
- 仕込み瓶お持ち帰り



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

30年以上にわたり天然酵母と発酵を研究。日本の伝統発酵を再構築し、独自の技術で世界へ展開。発酵調味料独自技術を確立。2025年、オーストラリア JAPAN EXPO Sydney 出展。日本の発酵文化を世界へ発信し、国内外で講座・商品開発を行う。発酵を「特別なもの」ではなく「日常の豊かさ」へと変える活動を続けている。

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



■ 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