

# パラロシクで 発酵料理教室



## 発酵料理甘酒を楽しむ会

糀甘酒を使って、発酵カレーとマンゴーラッシーを作ります。  
作った発酵カレールゥは冷凍保存が可能。市販のカレールゥ感覚  
でお作りいただけます。発酵熟成がされて美味しくなっていきます。  
甘酒マンゴーラッシーは、お砂糖不使用で身体に良いことだらけ。  
絶妙なバランスのレシピです。



2026.8.2 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

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

甘酒は飲む点滴!毎朝、毎晩、私はこのマンゴーラッシーを夏に取り入れています。作った後3日位は発酵を楽しみながら頂けますので、作り置きに最適です。腸内環境がかなり整います。免疫力が高まり、身体隅々まで元気になる感じを体感いただけると思います。離乳食としても甘酒は重宝しますので、小さなお子様も安心です。この発酵マンゴーラッシーは、オーストラリアのJapan Expoの時にかなり評価をいただき、会場中がアメージングの嵐だったレシピです。



### ■ 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@toyol.toyokitchen.co.jp