

インド料理を切り口に、スパイスの使い方を基礎から学びます。座学と調理実習を通して香りや味わいの違いを体感しながら、日々の食卓にも取り入れられる使い方を身につけます。



# はじめてのスパイス料理講座

## ーインド料理で学ぶスパイスの基本ー

**日程** 6月23日、7月7・21日、8月4日(火)  
10:00~13:00 〈全4回〉

**会場** 台東区立社会教育センター 調理室

**対象** 16歳以上 区内在住・在勤・在学の方

**講師** 長谷部 智子 さん (キッチンスタジオペイズリー)

**定員** 16名 **教材費** 4,400円

**持ち物** エプロン、三角巾、上履き、食器用布巾2枚、  
手ふきタオル、飲み物



料理の写真はイメージです

### 申込方法

**5月8日(金) 当日必着** (応募者多数の場合は抽選)

往復はがき又は台東区立社会教育センター・  
社会教育館のホームページにてお申込みください。

- ・はがきの記入内容などの詳細は、広報たいとう 4月5日号を  
ご覧いただくか、右記までお問合せください。
- ・定員に満たない場合は引き続き募集をすることがあります。

### 申込み・問い合わせ先

台東区立社会教育センター

〒110-0015

台東区東上野6-16-8

TEL:03-3842-5352

※第1・3・5月曜午前休館



HPからの応募