

講座番号
C040スパイスを学び、ガラムマサラの調
合体験とカレーの工場見学をしよう

講座講師・内容

高橋和良 [東京農業大学元非常勤講師/明治大学リバティーアカデミー講師]

諸橋美枝子 [ハーブ&スパイス・コーディネーター]

3日間講座。1日目はカレー粉を中心にスパイスの歴史やカレー粉の各種商品に関連する座学になります。2日目は各種スパイスに触れ、感じながら、カレーの仕上げに最適なガラムマサラ粉を実際に調合します。3日目はキャンパスを飛び出して、カレーの工場見学になります。カレー粉に魅せられる奥深い世界に浸ります。



カリキュラム(全3回)

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

【1回目】1/15(火) 10:00~11:30

スパイスを学ぶ座学

【2回目】1/22(火) 10:00~11:30

ガラムマサラ粉の調合体験

【3回目】2/ 5(火) 13:00~14:30

カレーの工場見学

詳細

会場: 世田谷キャンパス

【3回目】静岡県袋井市。

最寄り駅: JR東海道本線「袋井」駅

受講料: 8,000円

定員: 30名(対象: 18歳以上) ※最少催行人数 24名

テキスト: 資料配付

持ち物: 筆記用具

その他: 3回目は自由参加。申込時に参加の有無をお知らせください。現地集合現地解散。交通費は自己負担ください。

申込期間: 9月7日(金)~9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。