

講座番号
C018

スパイスを学び、カレー粉の調合体験とカレール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、カレール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】10/16(火)10:00~11:30

スパイスを学ぶ座学

【2回目】10/23(火)10:00~11:30

カレー粉の調合体験

【3回目】10/30(火)13:00~14:30

カレールー工場見学

詳細

会場: 世田谷キャンパス

【3回目】埼玉県上尾市。最寄り駅: JR高崎線「上尾」駅

受講料: 8,000円

定員: 27名(対象: 18歳以上) ※最少催行人数 25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。