

教室	世田谷代田キャンパス＋工場見学
講座名	スパイスを学び、カレー粉などの調合体験
講座内容	全3回講座。1回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回目は各種スパイスに触れ、感じながら、カレー粉とガラムマサラを実際に調合します。カレー粉とガラムマサラの比較も楽しみましょう。3回目はキャンパスを飛び出してカレー工場の見学になります。カレー粉に魅せられる奥深い世界に浸ります。1回目と2回目は同一日の開催です。
持ち物/ その他	工場見学先については1回目の講座時にご案内します。

講師詳細

高橋 和良	開講日	6/18、6/25
東京農業大学	時間	6/18(10:00～14:00) 6/25(13:00～14:30)※工場見学
諸橋 美枝子	受講料	¥10,000
ハーブ&スパイス・コーディネーター	定員:	40 最少催行人数: 25
	申込開始日	4/16
	受付締切日	5/29



