

ハーブを使って世界一美味しい マッサマンカレーを作ろう！



タイ南部で食べられていた「ご当地カレー」であるマッサマンカレーは、じゃがいも・玉ねぎ・鶏肉をホロホロに煮込んだタイカレーの一種です。カルダモン、シナモン、クローブなどのスパイスを使うことにより、ほのかな辛さの中に深いコクと上質な甘みを感じられる「世界一おいしいカレー」と言われているマッサマンカレーをJHTA 日本ハーブセラピスト協会認定 ハーブセラピー・スペシャリスト 沖田美香先生がオリジナルレシピにてご紹介いたします。

※写真はイメージです

日程:11月2日(金曜日)

時間:10:00~13:00

参加費:2600円

定員:8名

締切り:10月28日

持ち物:布巾2枚、エプロン、
三角巾、筆記用具

講師:沖田美香

会場:豊川コミセン 料理室

お申込み:豊川コミュニティセンター

〒053-0831

苫小牧市豊川町3丁目4-21

(Tel)0144-74-3072)

主催:豊川コミュニティセンター

指定管理者 NPO法人ワーカーズコープ

豊川コミセンHP
QRコード

