

家族やお友達もビックリ！ 世界の美味しい家庭料理がかんたんに行ける

世界の料理教室

オーストラリアの天日海塩を使った

次回は

定員 10名

味噌屋が赤字になるくらい最高級
厳選素材の手作り味噌 5kg

半年分

持ち帰り味噌の材料・容器 / 肉味噌ランチすべてコミコミ

12/18 10:20 ➡ 14:00



4,500円

お申し込みは

090-1428-6384 三浦まで



Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
12月	1	2	3	4	5	
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

【講師プロフィール】

モリス・スギタ先生 (57歳) ワシントン州立大学ご卒業
 モリス先生はレスリングの全国高校チャンピオンになったことで、高校生日本代表としてアメリカを始め世界中を転戦されました。その後モスクワオリンピックのときに日本代表候補になりましたが、政府のオリンピックボイコットにより夢を断念せざるを得ませんでした。日本代表候補を逃がれた後は、アメリカワシントン州シアトルにあるワシントン州立大学にレスリング留学をされました。そのときにアルバイトでイタリアンレストランで働いたのがきっかけで料理に目覚められたようです。その後世界中にできた友達のネットワークを使って世界中の家庭料理を習い、帰国後は生涯学習市民講座などで杉田先生が特に美味しいと感じた世界の家庭料理の作り方を教えていらっしゃいます。お勧めはアラブの国々の珍しい料理や、北アフリカの料理だそうです。もちろんクラムチャウダーの本場、シアトルの家庭料理も大人気です。先生の哲学は「簡単に美味しいから世界の家庭料理になったのです。」ということでした。

試食タイムは先生の
世界の家庭のお話で
わっくわっくだよ！



豪華なキッチンスタジオ

集合：平成27年12月18日午前10時20分
 会場：つくば市内（万博記念公園地区）の個人のお宅のキッチンスタジオをお借りしますので、お申し込みの方のみにご案内しております。
 準備：エプロン、筆記用具、参加費4,500円（税込）
 主催：アハ八合同会社 代表：三浦亜子
 連絡先：090-1428-6384

info@oshiochan.com http://oshiochan.com

