

SHINANOYA presents Learning & Discovery

食の探求セミナー

知ればもっと美味しくなる。食べればもっと豊かになる。

cask

スパイスから日本の食を考える

SHINANOYA



スパイスのこと本当に知っていますか？

2024年9月28日(土)

12:00~14:00(11:15~受付開始)

虎ノ門ヒルズ駅直結B1 cask内レストラン「W」にて

参加費：¥5,000(税込) セミナー&ランチコース(ドリンク付き)

◎セミナー『スパイスから日本の食を考える』

- ・インドのテロワール
- ・日本のスパイスの歴史
- ・基本の4種
- ・スパイスの種類が多すぎて...
- ・使いきれない...
- ・スパイスが与える影響とは？
- ・ラムバサダーとは？

◎スペシャルランチ

スパイスで楽しむスペシャルランチ
お好みでアレンジ！

特別な
限定販売

スパイス基本の3種セット&
日本の伝統調味料×スパイス

ご予約
受付中

ご予約は現地、またはお電話で

TEL:03-3528-8730

受付時間 14:00~22:00

担当:友成・藤波
※定員次第終了

講師

スパイスハンター

株式会社インドアメリカン貿易商会

代表取締役

シャンカール・ノグチ

インドアメリカン貿易商会・代表取締役。貿易商、調合師、インドカレーのレシピ作り、スパイスハンターをしながら、インドカレーレシピ本の著書「スパイスの世界へようこそ!」河出書房新社や近著では水野仁輔著の「カレーのレシピ大図鑑370」でティンパンカレーグループに属し、北インドカレーレシピの新作が掲載されています。WEB SIG HT:www.spice.tokyoではスパイスやイベント情報、新着スパイス等さまざまなカレーにまつわる話が詰まったサイトを運営。

www.spice.tokyo▶

Be the Spice of Life!

お気軽に

覗いてみてください♪



シャンカール・ノグチ
著書・共著・監修本

【注意事項】*当日は撮影が入ることがあります。写真は一部、イベントのアーカイブを信濃屋の記録として使用させていただきます。

お客様が写り込む可能性がありますことを予めご了承頂きますようお願いいたします。*飲酒される場合は、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。