

五感を呼び覚ます 本当のオリーブオイルの使い方

日にち：令和4年6月24日(金) 時 間：11:00~14:00

参加費：4,000円 定員：10名様前後

場所：Smile World 2F キッチン

講師：本田悠

ふじみ野市西1-13-12 ※店舗とは異なります。mapご参照ください。

持ち物：エプロン、手ふきん、筆記用具、残った時のタッパ

お申込：自然食の店サン・スマイル

049-264-1903

✉mail@sunsmile.org



旨いオイルは
素材を引き立て
決して邪魔をしない





アサクラCHANNEL
オリーブオイルの使い方（簡単便利・イタリア家庭料理レシピ）



(株)アサクラ
代表朝倉玲子

素材に寄り添い、
自身の目耳鼻舌触感の五感をフルに使う
「本来の家庭料理」をお伝えしています



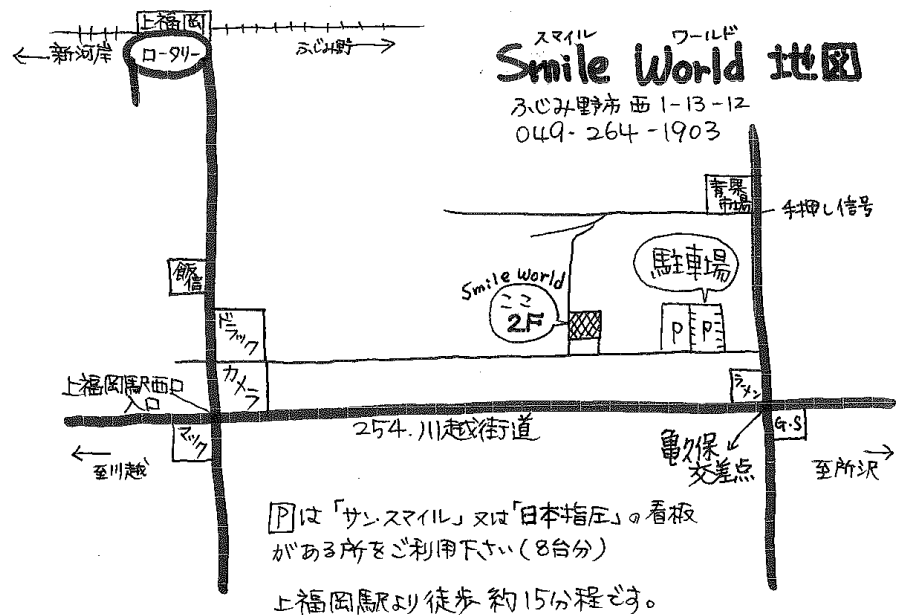
Haruka Honda (本田悠)

アサクラ 料理講師。

レストランや助産院の調理を経て、アサクラのスタッフに。自身も環（まる）ー自然と伝統の日々ごはんーを主宰し、季節の素材を愉しむ家庭料理の提案をしています。自然栽培のお野菜のファンです。これから続々と始まるサンスマイルさんのおいしい夏野菜。オリーブオイルと塩を使ってよりおいしく食べるポイントをお伝えします♪デモンストレーション形式なのでお気軽にご参加くださいませ。

オリーブオイルと
旨い塩

ようこそ、
本当のおいしさへ！



今回は、ASA KURAにて取り扱いの「わら一本」というシングルエースト銘柄を使います。デモンストレーションが主のお料理教室。要所要所で素材の味見をしながら自分の五感を試します。出来上がったお料理をお召し上がりいただきながらオリーブオイルとは？などの解説や質疑応答も。充実のお料理教室です！



※マスク着用は任意です。咳など症状がある場合はご着用ください。