

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～



峯尾先生に学ぶスパイスワールド&ティーワールド



旬の味と香りを閉じ込めて…



爽やか薬味寿司

スパイスやハーブを使い五感を
通してスパイスに親しむ教室です



初々しい緑色が目にも嬉しい青実山椒をマリネにして、
同じく旬をむかえる新生姜や茗荷と合わせ薬味寿司を作ります。
茄子とピーマンの甘辛味噌炒めと季節の和菓子水無月も添えて、
初夏の味と香りを楽しみましょう♪
※お持帰りの容器はご用意します。 ※当日は実習のみで試食はございません



開催日時：2022年6月11日（土）13時30分～16時00分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601 料理研修室		
講 師	峯尾 朋子氏 スパイス・ハーブコーディネーター 日本紅茶協会公認ティーアドバイザー		
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用ふきん、手ふき用ふきん、お持ち帰り用のバッグ		
受 講 料	3,800円 (材料費込み)	定 員	12名 ※先着順
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。 ※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止・延期になる場合がございますのでご承知おきください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL 045-681-6552

FAX 045-681-6554

E-mail gibun@socioak.com

URL <https://gibun.jp/>

(受付時間：平日 9時～17時 / 休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3)

お申込者ご記入欄

電話・E-Mail・FAXでお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。 記入日： 月 日

講 座 名	2022年6月11日（土）開催 旬の味と香りを閉じ込めて…爽やか薬味寿司 13時30分～16時00分		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・ツイッター・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他()		

「スパイスワールド&ティーワールド」って？

～講師のご紹介～



峯尾 朋子氏 <https://www.cocoroba.biz/>

スパイス・ハーブコーディネーター

日本紅茶協会公認ティーアドバイザー

(株)cocoroba代表

20年間、中・高校で家庭科の教師を務め、食育活動を行う。インドの紅茶産地を巡り、お茶やスパイスに精通。産地のことや香り、その効能について、実体験も交えながら幅広く楽しい講話が魅力的。



心も身体も健康に
心地よい暮らしを



- ★スパイスの種類やその効能、調理の際の使いこなし術、また生活の中での効果的な使い方や楽しみ方を学びます。
- ★手軽に作れるお菓子や、セレクトしたお茶はここでしか出会えない！産地直送極上の季節のものをご用意します。
- ★どの教室も季節のスパイス&ハーブを用い“峯尾ワールド”全開でスパイスやハーブそしてティーについて多面的にご紹介します。
- ★スパイスとハーブの力で豊かな生活を♪



- JR 関内駅南口から徒歩 5分
- 市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口 2 から徒歩 3分
- 【立体駐車場】 営業時間 8時～22時
収容台数 60台

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまからの情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。