

- 「よその国ではどんなお料理を食べているのかしら？」
- いろいろなお国の歴史や環境をたどりながら、気候や食材に触れて見たことない食材から作り出される現地のお料理を作って食べてみませんか？
- また、ちょっとしたコツを教わってお店の味を自宅で楽しんじゃいましょう！

✦ タイ編 ✦

タイ料理家 有竹智子の

本格派！！ヤムウンセンとグリーンカレー教室

タイ料理定番のヤムウンセン（タイ風春雨サラダ）とグリーンカレーを本格的にお店のようにおいしく作れるようにレッスンします
ぜひおうちでリピートして作ってくださいネ♪



<ヤムウンセン>

講師：有竹智子（TOMOKO）

おうちタイ料理研究家 菓子・料理教室TOMOKO'S TABLE主催

江上料理学院フードコーディネーター養成科卒業

2009年より埼玉県・戸田にて料理教室をスタート

タイの由緒ある料理学校「スアンドゥシット大学・日本校」にて本場の味を取得

主婦や子育て世代を中心に料理を教えていたノウハウを活かしつつ、現地の味を生かしながら、美味しいと思える味のタイ料理を伝えている

©2004年春に埼玉県川口市に完全予約制タイ料理レストランと料理教室を行うアトリエが完成 ホームページ <https://tomokostable.com>

日時 ＊5月24日（土）11：00～14：30
場所 ＊2階 料理室 （受付開始10：45）

参加料 ＊2500円（材料費込み）

定員 ＊24名

対象 ＊どなたでも / お子様連れ可

持ち物 ＊エプロン・筆記用具・手拭き・マスク

お申込み ＊セッション杉並総合案内窓口、電話、メールにて受付いたします

◎ 電話番号：03-3317-6611（受付時間9：00～21：00＊第2木曜日を除く）

◎ メール：session-office@tokyu-com.co.jp

＊「お名前・電話番号・この情報を何で知ったか」お子様連れの際もご記入ください＊

注意事項

- ・食物アレルギーがある方は、事前にお問い合わせいただけますようお願いいたします
- ・調理中は出来る限りマスクの着用をお願いいたします
- ・髪の毛が長い方は、しばったりまとめたりしてください
- ・受講中による怪我、事故に関する責任は負いかねます
- ・お連れのお子様の見守りスタッフがおります



<グリーンカレー>

お申込み
お問合せは
お気軽に♪

セッション杉並総合案内 電話：03-3317-6611

アクセス：東京メトロ丸ノ内線 東高円寺駅徒歩5分・高円寺陸橋そば（9：00～21：00・第2木曜日を除く）

セッション杉並の
公式ホームページもご
確認ください

