

精進料理塾

野菜で楽しむお惣菜

料理人の料理デモンストラーションを楽しみながら、料理のコツや考え方を学ぶ精進ベースの料理教室。
作ったお料理はみんなでいっしょに食べましょう。



スパイス講座

12月16日(土) 16:30~18:30

●講師 メタ・バラツツ

スパイスマスターに学ぶ、アーユルヴェーダスパイスの使い方。
インドと日本の食文化の融合を体験！アーユルヴェーダスパイスを使った精進料理。



メタ・バラツツ (Bharat Mehta) 鎌倉・極楽寺の老舗スパイス店「アナン株式会社」3代目にして、今話題のユニット「東京スパイス番長」メンバー。移動チャイ屋。アナン社は祖父が西インドで創業、父アナン氏の代に来日。鎌倉で物心ついたころからスパイスに囲まれ育ち、南インドのニルギリの高校スィス・ジュネーブの学校、スペインで経営学と料理などを学び帰国。近年はイベントや講義を通してスパイス料理の楽しさやインドの魅力を広める活動もしている。共著に「東京スパイス番長のスパイスカレー」「インドよ！」などがある。●Twitter https://twitter.com/bharat_chaiya

和食料理講座

12月17日(日) 1部 10:00~12:00

●講師 小室千春

精進出汁をしっかりと効かせて季節のお野菜で作る、おもてなし料理。
毎日の家庭料理に精進料理のエッセンスを。食材の活かし方の幅が広がります。



小室千春 (こむろちはる) 札幌・円山の「ごはんやはるや」店主。大家族の中、祖母や母のお手伝いをして料理の基本を覚え、1997年にごはんとお酒とコーヒーを看板にした定食堂「ごはんやはるや」を開店。旬の食材を活かした料理は17年間地域の名店として愛された。2013年に一旦閉店し現在は同市内のゲストハウスUNTAPPEDHOSTELに併設。家庭料理とお酒を提供する傍らケータリング、出張料理、メディアへのレシピ提供などもこなす。

●ごはんやはるやWEBサイト <http://untappedhostel.com/jpn/restaurant.php>

精進料理講座

12月17日(日) 2部 16:00~18:00

●講師 藤井小牧

精進料理人に学ぶ、王道の精進料理。
座学もありの精進料理入門。発酵調味料のお話も交え、基礎からしっかり学びます。



藤井小牧 (ふじいこまき) 秋葉原のカフェ風精進料理「こまきしょくどう」店主。精進料理研究家。臨済宗建長寺にて典座和尚(料理長)を務め、鎌倉不識庵にて料理教室や執筆活動を営んだ僧侶の故藤井宗哲氏と、味噌や野菜などできる限り手作りする精進料理家の藤井まり氏を両親にもち18歳で愛知県の寺に入門。独自に精進料理や日本の食文化を学ぶ。2014年に「こまきしょくどう」をオープン。著書に『まあるい毎日』がある。

●こまきしょくどうWEBサイト <http://konnichiha.net/komakishokudo/>

参加費

4,500円 / 1講座

複数の講座にご参加いただけます

申込方法

● 講座申込フォーム <https://goo.gl/forms/b81kKF4cbd2PpS5y1>

● りんねしゃ宇治店にご連絡

Tel 0567-24-6580

Email rinnessha@gmail.com



毎月28日の朝は、お寺で過ごそう。

10:00-14:00 day 毎月28日

東別院

てづくり朝市

— HIGASHI BETSUIN —

報恩講とは 12月13日(水)~18日(月)

浄土真宗の宗祖、親鸞聖人のご恩に報いる法要です。