



暮らし彩る！スパイス・セミナー



講師：飯沼敬子さん(ハウス食品株式会社)

2012年9月20日(木) 10:30~12:00 参加者：女性 14名

7月に引き続きハウス食品によるスパイスセミナーが14名もの方が参加され開催されました。今回は野菜に合うスパイスがテーマです。まずクミン、キャラウェイ、ローズマリー等のスパイスの基本的知識と色や香りに触れ、野菜を使ったレシピを教わりました。そして、ピクルングスパイスを実際に作り、最後にピクルスやローズマリーポテトの試食もしました。

野菜に合うスパイスには、ニンジンに合うクミン、キャベツに合うキャラウェイ、かぼちゃやさつまいもに合うシナモンがあります。実際に触って香りを楽しんでください！



実際に6種類のスパイスをブレンドしてピクルングスパイスを作りました！きゅうりやニンジン、大根など季節の野菜を使って、ご自宅でも簡単にピクルスができます。



自家製ピクルス

さっぱりしていて美味しい♪

ローズマリーポテトの試食です！ゆでたポテトにローズマリー、ブラックペパー、にんにく、塩を混ぜオリーブオイルをかけてオーブントースターで焼くだけでこんなに美味しい♪



ローズマリーポテト

参加者の方より「スパイスの使い方が分からなかったが、意外と簡単なので早速家で実践してみます！」という感想を多数頂き皆様に満足して頂けるセミナーとなりました。

次回は11月15日(木) 10:30~12:00に開催されますので、ご興味ある方は、是非ご参加ください！