

カレーの学校

好奇心にスパイスを。

in

唐津
佐賀

水野仁輔



2024年
4/20(土)21(日)

2日間に渡って開催!

@義経の館

4月、唐津がカレー色に染まる。

CASE
01 | カレーを学ぶ

先着30名
生徒募集!



詳細や応募は
こちらから!

カレーの学校【佐賀・唐津】第41期

2024年4月20日(土)21日(日)10:00~18:00

@ 義経の館 (※唐津駅より徒歩5分) 佐賀県唐津市呉服町1822番地1

※8h×2日間をかけて行う受講形式 ※1コマお試し受講枠あり(土曜 デモンストレーション回 90min)

水野仁輔がカレーの学校の校長先生となり、2日間をかけカレーにまつわる様々な授業を行います。(※料理教室ではありません) 座学で行う講義形式の他に、参加型のワークショップ、調理デモンストレーション、その土地ならではのテーマをカレーに絡めた特別回も。カレーを単に調理法として扱うだけでなく、カレーそのものをコミュニケーションツールとして駆使する一。そんな水野仁輔によるのびのびとした自由な発想の授業内容となっておりますので、料理が苦手な方、カレーについてまだよく知らないという方も、ぜひお越しください。

<受講料>

34,000円(税込)(参加費5,500円×6回、材料費1,000円)

<応募方法>

右上のQRコードより詳細ページに入り、お申し込みください。内容の詳細もこちらにございます。

難しい場合は info.curryproject@gmail.com でも受け付けております。質問等はこちらへどうぞ!

カレーの学校校長/水野仁輔

AIR SPICE 代表。1999年に「東京カリ〜番長」を立ち上げ、全国出張料理を展開。「スパイスカレー事典」「幻の黒船カレーを追え」など著書は70冊以上。2016年にスタートした「カレーの学校」では、校長として全国各地で講義を重ね、現在卒業生は900人を数える。佐賀新聞では、コラム「水野仁輔のハーブカレーライフ」を2023年10月~12月木曜版にて連載しました。