

全粒麵を「しびれ料理」で喰らう!!

— タイ料理研究家 大岩旺邑子氏によるスペシャルな食体験 —



どこにも真似のできない製法で作られた全粒麵を
元気を刺激するタイ料理で食する試みです。

タイ料理は色も鮮やか、日本の全粒麵で食べやすく
しておりますがパンチは抜群です。

お客様のおもてなしに華やかな一品ばかり、他では
味わえないタイ料理の極意を是非、お持ち帰り下さい。



本日のMENU

- ・ 蒸しチキンのタイグリーンカレー
(ゲーングキアオワンガイ)
- ・ タイ風焼きそば (パッタサイクング)
- ・ タイ風トムヤムヌードル
(クイッティアオ トムヤム)
- ・ 全粒麵サラダ (ヤム全粒麵)

協賛：(株)三輪山勝製麵

開催日	： 令和元年9月18日(水) 11:30~13:00	参加費	： 4,000円
場所	： 京都八百一本館2F くらすルーム 京都市中京区東洞院通三条下る三文字町221番地		
最寄駅	： 京都市営地下鉄「烏丸御池」駅 5番出口から徒歩3分 阪急京都線「烏丸」駅 21番出口から徒歩5分		

お申込みは大阪スローフード協会にて受付けております。TEL: 06-6365-8631



大岩 旺邑子(おおいわ ゆみこ)ニックネームはヤミー

YUMMY Cooking Stud 主宰

15年間の海外での料理教室講師経験とCordon Bleuにて
フランス料理を習得して、2017年より宝塚にて料理教室を展開。

2017年タイ料理とフランス料理の融合、
タイフュージョン料理プライベートレストランをオープン。

スパイスやハーブを適度に取り入れた料理が好評。

健康カウンセラーとして、宝塚歌劇団員への食育指導をはじめ、
ヘルシーで美味しい新感覚の料理を数々提案している。