

参加者募集!

地域と商店街をつなげる

まち塾

回覧板

【 塾長はまちの店主、受講生は地域のみなさん 】

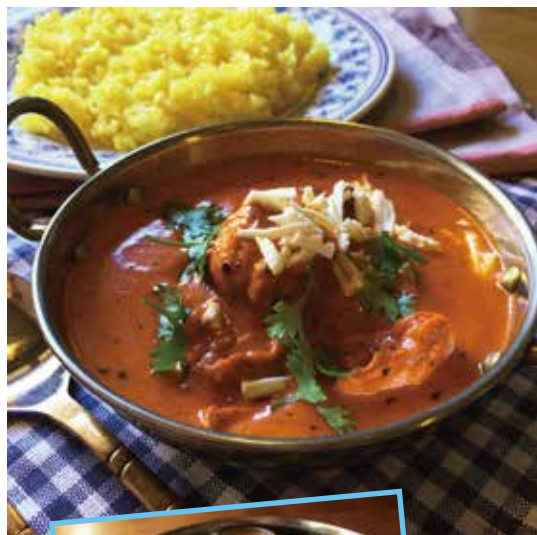
3/12
(土)開催

せせらぎ通り商店街振興会

第3回まち塾 [アシルワード]

テーマ

「健康」で縁結び カラダに優しいインドカレーの楽しみ方



人気No.1の
バターチキン
カレー



他店にはない本格的なメニューが魅力

今回のまち塾では、インドカレーの専門店「アシルワード」の店主である千葉諭さんを塾長に、カラダに優しいインドカレーの楽しみ方を学びます。インドカレーと聞くと、ものすごく辛い…、胃もたれする…、子どもやお年寄りには食べられない…というイメージをお持ちかもしれませんが、実は、インドカレーはカラダにとっても優しく、日々の健康管理にも役立つ、美味しい料理なのです。その秘密はスパイスの効能と日本のカレーとは異なる作り方にあります。特に、アシルワードでは、安心安全の食材にこだわりながら、本場の味を忠実に守っています。

当日は、まず、日本のカレーとインドカレーの作り方や食材のどこに違いがあるのか、辛い…とか、胃もたれする…というイメージがなぜ生まれるのかを知ってもらいます。その後、実際にインドカレーに使うスパイスを見ていただきながら、種類や効能をご説明し、なぜカラダに優しいのか?日々の健康管理に役立つのか?をお話します。そして、この時期におすすめのスパイス料理やお家でできるスパイス活用術を紹介しながら、インドカレーやスパイスを気軽に楽しむ方法をお伝えします。



店内

カラダに優しい
カレーを生み出す
スパイスの数々

時間割

● まち塾の紹介
● 塾長のおはなし



アシルワード 店主 千葉 諭
「日本のカレーとインドカレーの違い」
「スパイスの種類と効能」
「この時期におすすめのスパイス料理」
「お家でできるスパイス活用術」
「タイプ別インドカレーの楽しみ方」

主催 / せせらぎ通り商店街振興会

協力 / 石川県商店街振興組合連合会、石川県中小企業団体中央会

発行 / 平成28年2月1日

AASHIRWAD
INDIAN & NEPALI RESTAURANT

インド&ネパール
レストラン
アシルワード



カレーやナンに代表されるバリエーション豊かなインド料理と、同じくスパイス使いが特徴のネパール料理を中心に、本場の味を不要なアレンジを排してお届けすることを第一に考えています。遠方から通うファンも多く、何度も通いたくなる人気店です。

店主の千葉諭さんは、東京の出版社で編集業に就いていた会社員時代に妻(ネパール出身)と知り合い結婚。そもそも当時は、カレーにもインドにも詳しくなかったものの、次第に興味を深め、生まれ故郷の金沢にて、2012年に「アシルワード」をオープンしました。

店名のアシルワードはヒンディー語で「恵み」を意味し、自然の恵みあふれる美味しいインド料理を提供したいとの想いが込められています。

■ 開催日時: 平成28年3月12日(土) 15:00~16:30

■ 会場: アシルワード
(金沢市香林坊2-12-15 魚半ビル1階)

■ 募集定員: 15名

■ 参加費: 無料

■ お申し込み先: アシルワードまでお電話でお申込みください。
お名前、参加人数、ご住所をお伝えください。

TEL (076) 262-2170

受付 11:00~22:00 定休日 毎週月曜、各月の第1火曜日

* 募集定員に達し次第、締め切ります。