



疲れたからだにピリリッ

# 七味唐辛子づくり

自分好みに調合できます

開催日時場所

日本で生まれた世界を代表する七味唐辛子。その歴史や豆知識を聞きながら自分で調合してみましよう！香りや辛さも自由自在。調合した七味唐辛子はひと瓶お持ち帰りいただけます。

**6月28日(土)11:00/14:00**  
**6F ラスカホール** ※各回60分 ※各回定員40名



申し込み  
受付日時

6月28日(土) イベント当日 10:00~14:00 6Fラスカホール 先着順にて受付  
※定員に達し次第 受付終了 ※参加者ご本人のお申込みに限ります

申し込み  
に必要なもの

6月1日(日)~6月28日(土)期間中の、  
ラスカ茅ヶ崎館内5,000円(税込・合算可)以上のレシート



講師：角本久美 (Kumi Kakumoto)

Herb&Aroma kumincure代表

辻堂でジャパンハーブソサエティー認定ハーブインストラクター資格養成校

(神奈川県で唯一の上級資格養成校で、ハーブ畑が目の前にあるハーブ教室を経営)

生徒と共に湘南にハーブを広める活動を精力的にしている。

栽培・クラフト・アロマ・料理・お茶・お手当と暮らしに密着した  
ハーブ活用法を実践重視で伝え、特に日本の植物の活用力を入れている。

<保有資格一例>

AEA認定アロマセラピーインストラクター、JAMHA認定ハーバルセラピスト

※各回内容は同じです。

※ご参加はお一人さま1回まで。

※イベントは予告なく変更・中止となる場合がございます。  
予めご了承ください。