



ミックススパイスの王道
ガラムマサラ
 づくり

開催日時場所

ラスカが贈る大人向けのイベント。昔懐かしい家庭のカレーライスにインドやタイなどの本格的なカレー。カレーに入っている様々なスパイスをご紹介しますだけでなく、スパイスの効能や、それぞれの風味を実際に体験して頂きつつご自身の好みに合ったスパイスを用いて自分だけのオリジナルスパイスミックス「ガラムマサラ」を作ります。

6月13日(土) 10:30/13:00
6F ホール ・各回60分 ・各回定員30名 ・対象年齢18歳以上

**抽選
 受付期間**

2026年5月10日(日)~5月24日(日) ラスカ茅ヶ崎LINE公式アカウントから応募。
 ご当選のお客さまには6月1日(月)に当選メッセージが配信されます。

**イベント当日
 必要なもの**

①LINEの当選画面
 ②6月1日(月)~6月13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

注意事項

- ・お一人様1アカウントにつき1名様、ご本人のお申込みに限ります。
- ・LINEをブロックされると応募無効となりますのでご注意ください。
- ・各回内容は同じです。 ・未就学児のご入場は出来かねます。

LINEの登録はこちら



講師：中村 直樹 フードビジネス・プロデューサー-NFS 中村フードサービス 代表

大手調理師専門学校勤務の後、フレンチ・イタリアンレストランのシェフ、委託給食会社エリアマネージャー、セントラルキッチン調理責任者、大手CVS商品開発ベンダーを歴任。独立後、食品会社の企画・開発の他、フードイベントのプロデュース業や現場のディレクション、飲食店のメニュー開発や調理指導等に従事。地方創生事業「加須カレー研究会」会長として活動。東京オリンピックコロナピア選手団の滞在中、アスリートフードのプロデュースを担当。

