

ours corner shop presents

つながる食卓

vol.14

hariの麻里子さん直伝！スリランカカレーをつくろう



2月18日(日) 12:00-14:30 Guest hari 店主 / 麻里子さん

つながる食卓

つながる食卓とは？

つながる食卓とは、「毎日がちょっと楽しくなる出逢いづくり」をテーマに、食を通じた新たな体験や生産者との出逢いを味わうイベントです！生産者との交流やワークショップを通じて、知っているようで知らない「食の魅力・つくりての想い」を共有する時間をお届けいたします。

vol.14



hari の麻里子さん直伝！
スリランカカレーをつくろう

2024年 2月 18日 (日)

12:00 - 14:30

GUEST ゲスト紹介

SNSをチェック！



hari 店主
麻里子さん

東京生まれ。幼少期より菓子職人に憧れ、製菓製パンの道に入る。洋菓子店、中国茶専門店での勤務を経てスリランカへ渡り、製菓製パン技術講師として2年間滞在する。現地ではホームステイ先で3食カレーなどスパイス料理を食べて暮らし、生活に根づいたスリランカの食を学び、庶民の味からお祝い料理までを習得して帰国。外資系チョコレート店に勤務した後、2013年、田園調布に「hari」を開店。スリランカで出会ったセイロンシナモンで作るお店の看板メニュー、シナモンロールは遠方から買いに来る人が後を絶たないほど人気に。スリランカのプロデューサーとつながり、直接買いつけに行くなど、すばらしいスパイスの魅力を日本で広める活動を続けている。

PROGRAM プログラム

- 11:45 ● 受付
- 12:00 ○ 前半 (約 90分)
 - ・麻里子さんのご紹介 / 本日のお料理 / 材料の説明
 - ◆スリランカのスパイス料理ワークショップ
 - ・グループに分かれて実践
- 13:30 ○ 後半 (約 60分)
 - ・スリランカの食文化について伺いながら試食タイム
 - ・感想、質疑応答
- 14:30 ● 終了 ※終了後は自由解散となります

シナモンロール専門店・田園調布「hari」の店主 麻里子さんを講師にお呼びして、チキンカレーや 豆のカレー、カレーの付け合わせのおかずなど普段はなかなか作る事のないスリランカのスパイス料理を教えてください。終了後にはスパイスの販売会も。スパイスの香りに包まれた空間で一緒にお料理を楽しみましょう！

お申し込み方法

参加費 6,500円 (品川区在住・在勤の方 5,500円) 税込
※材料費込み

開催場所 ours 店内にて

定員 15名 (先着順とさせていただきます)

店頭 / お電話 (03-6409-6867) / Peatix (予約サイト)
いずれかにてお申し込み下さい。

申し込み締め切り ▶ 2024年 2月 11日 (日)

Peatix (予約サイト) からの申し込み方法

- ① 二次元バーコードより Peatix にログイン
<https://peatix.com/event/3498404/view>
- ② チケットを購入
- ③ イベント前日までに担当よりご案内送付



CAFE&HALL ours

場所 品川区北品川 5-7-2 北品川地域交流施設
(JR 大崎駅 徒歩 6分)

tel 03-6409-6867

URL <http://ourscafe.jp/>

