

はじめに

「スパイス→日本の国民食カレー」

こんな連想ができるくらい身近な『スパイス』ですが一方で、スパイスを使ってカレーを作ったり、料理しようとする途端に難しくなります。

実際料理教室をしている中でも要望はよくあるのですが、僕は躊躇していました。

「スパイスを使ってカレーを作る」それ自体は難しいことではないのですが、そこに至るためにはいくつかの『壁』があり一回受講してもらっただけでは不十分になるからです。

「スパイスをおうちでも手軽に取り入れてもらいたい」

「スパイスを使いこなして料理を楽しんでもらいたい」

この入口として作ったのが本書と本書内でも紹介しているスパイス関連のオリジナル商品です。

本書にてスパイスの『壁』を乗り越えつつそれぞれスタイルに合わせたスパイスの楽しみ方を見つけていただく一助になると大変うれしく思います。



”たるたる”こと 樽井勇介：調理師

いい意味で手抜き推奨派

和洋中・エスニック・レストランから居酒屋まで
更にマクロビなど色々経験の上で『料理の基礎』を

伝えることに重きを置きつつ「楽しく続けること」

を大事にしている。2児の父。趣味 コーヒーとウクレレ♪

お問合せ tel/line 090-6962-5675