

特別賞味会のご案内

渡辺玲氏×新宿中村屋 コラボレーションディナー

— 時代^{とき}を超え、新宿でコルカタを体感する カリーの宴 —

インド独立運動の志士ラス・ビハリ・ボースが中村屋にインドカレーをもたらし、中村屋はスパイスを起点にオリジナルの料理をご紹介してきました。西洋と東洋の食文化の架け橋ともいえるスパイスを通して、日本の食文化がより豊かになるような料理との出会いを、これからも皆様にご提供してまいります。



このたび、カレー＆スパイス伝道師で料理教室などの活動を通じてその魅力を、多くの人々に伝えている渡辺 玲さんをお招きし、インド各地で学ばれた抱負な知識の中から、ラス・ビハリ・ボースの生地であるベンガル地方のコルカタのスパイス料理の数々をご披露いただきます。

他では味わえない中村屋と、渡辺さんがつくるスパイス料理のコラボレーションディナーをお楽しみください。



<渡辺玲さん プロフィール>

東京生まれ。早稲田大学卒業。料理研究家、調理人、著述業、オーガニック系食品開発業ほか。

『カレー＆スパイス伝道師がおしえる 四季の食材でつくるスパイスカレー入門』(standards)、『新版誰も知らないインド料理』(光文社 知恵の森文庫)、『カレー大全 カレー伝道師の160話』(講談社)、『カレーな葉膳』(晶文社) など著作多数。

書籍や雑誌の原稿執筆、テレビやラジオの出演、各メディアカレー関係企画の監修、カレー店舗のプロデュース、スパイスパウダーやレトルトカレーの商品開発、各種講演等、多角的に活躍中。

日本香辛料研究会会員。

インドへの渡航歴は30回以上。

アジア料理ユニット『ヤミーズディッシュ』としても活動中。



日 時：2019年7月18日 木曜日 18時30分から（18時受付開始）

場 所：レストラン Granna/グランナ

新宿区新宿3-26-13 新宿中村屋ビル8階

会 費：10,000円（税込み、お飲み物別途）

受付開始：2019年7月3日～ 先着順、定員に達し次第、終了させていただきます

【お問い合わせご予約】 グランナ TEL:03-3352-6167

RESTAURANT
Granna

新宿中村屋