

ELLE gourmetの
リコメンド

いいね! な料理サロン

一口に「料理を習う」といっても、先生やジャンルによってテイストは違う。
そこで「ELLE gourmet フードクリエイター部」に所属する料理家のサロンに密着。
“予約が取れない”ほどの、人気の理由をご紹介します!

Photos MINO INOUE

主宰者の若井めぐみさん。大のハーブ好きで、自宅ベランダでもさまざまなハーブを栽培して楽しんでいる。若井さんに触発(?)され、レッスン会場のビルオーナーもハーブのベランダ栽培を開始。レッスンで使用している。



ハーブの風味をたっぷり添えた「ハーブパン粉」は、グリル料理やオープンレシビに絶妙の効果を発揮! この日は「あじの香草パン粉焼き」を作ったが、「ほかの料理にもいろいろ応用出来そう」と生徒たちは大喜び。

ハーブの使い方だけでなく、料理の基本もきちんと教えてくれる。また、フレンチレストランで勤務経験のある若井さんは、プロっぽく見える盛り付け術なども得意。少し気を付けるだけで、サラダのピジュアルも見違える!



レッスンは実習スタイル。基本的にスーパーマーケットで入手しやすいハーブを用いているので、帰宅後すぐに自宅キッチンで試せるのが魅力だ。実際に作って、再度そのおいしさや作りやすさに驚く生徒も多いという。



いつもの料理に
ハーブを足したら
一気におしゃれ!

生徒たちも
絶賛!

おもてなし上手と
初めて言われた!

何だか体調も
良くなった気が...

vert eclatant ヴェール エクラタン

ハーブ初心者も気軽に受講が可能。1回あたり8名までの少人数制で、ひとりでの参加も多い。不定期でハーブ農場の見学やハーブバーベキューなどのイベントも開催。入会金なし。カジュアルレッスン1回¥6,500～(税・材料費込み) 詳細はWebページから。●東京都・新宿区 <http://www.vert-eclatant.com/>

ハーブをもっと身近に感じられるようになる料理教室

ヴェール エクラタン

[東京・新宿御苑前]

ハーブが体にいいのはわかっていてもどう料理すればいいのか、という人は多い。若井めぐみさん率いる「ヴェール エクラタン」は、そんなハーブ好き初心者者の気持ちに応えるレッスンが特長。日常の料理はもちろん、おもてなしにどのように使えば効果的な演出につながるかや、ハーブの保存法に至るまで懇切丁寧に教えてくれる。実習メインのレッスンは、いつも幅広い年齢層のハーブ好きで満席に。いつもの食卓をハーブで彩る楽しさ、ぜひ体験して。