

# 2018.4.14(Sat)

生活に取り入れてみたいと思っていた、ハーブでお塩作り。

ちょっとした豆知識からハーブの魅力まで

90分間でしっかり学べるワークショップ。

恵比寿ヘルバモンドのオーナーシェフが

惜しげも無くハーブの魅力について語ってくれます。

お話を聞きながらくつろげるように

オリジナルブレンドハーブティーもご用意して

おります。作ったお塩はもちろん

持ち帰っていつもと違った

夕飯にしてみてもは？

## いつもの

## 食卓をアレンジ

日時：2018年4月14日(土)

午前の部 10時～11時半

午後の部 13時～14時半

定員：各部ごと先着30名様限定

場所：東京大神宮 研修所3F ※東京大神宮向かって右側のビル

講師：HERBA MONDO<ヘルバモンド>

Owner Chef 石山 圭

参加費：2,000円(税込) ※当日、会場でお支払いください

持ち物：筆記用具

お申し込み方法：[seminar-yoyaku@herba-mondo.com](mailto:seminar-yoyaku@herba-mondo.com)

まで、ご連絡ください。件名に「ワークショップ」と記載し

本文に、①お名前②人数③ご希望時間(10時～)又は(13時～)

④連絡先メールアドレスをお書きの上、メールをお願いいたします。

# Herb Salt

## ハーブソルトワークショップ

### PROFILE

イタリアンシェフとして、ハーブの可能性に魅せられ

「ハーブを広め、日常的に生活に取り入れてもらうこと」を自らの使命とし、

現在は「スペシャルハーブデザイナー」として、200種類に及ぶハーブを

自在に操る。さまざまな講座やセミナー、大手企業とのタイアップ講演や

執筆、アドバイザー業で講師を務める。

ハーブと人、空間のあり方のデザインにも取り組んでいる。



HERBA MONDO

Space Herb Design

