

辛味も香味も自由自在 My七味唐辛子づくり



はじける香り、私だけの味 🌿
世界にひとつの七味唐辛子を作りましょう 🌿
ガツンと辛くもよし、山椒と柑橘が際立つ爽やかブレンドもよし 🌿
うどんも豚汁ももっともっと愛おいしくなります 🌿
いつもの食卓が料亭へ 🌿
年末年始の贈り物にも最適です 🌿

★ 日 時
2026年12月1日(火) 13:00～15:00

★ 場 所
日本橋三越SDビル7階 旧友会事務所

★ 講 師
角本久美さん(写真)

★ 会 費
3,600円(保険料・カード手数料込み)
*旧友会カードからの引落とし

★ 募集人数
16名(応募者多数の場合は抽選となります)

★ 募集期間
2026年10月19日(月)～29日(木) 12:00
*キャンセルの締め切りは、11月17日(火) 12:00

🌿 つくった七味唐辛子はお持ち帰りいただきます
🌿 当日は筆記用具をご持参ください



角本久美さん
Herb&Aroma Kumincure主催

藤沢生まれ藤沢育ち 🌿 育児中の肺炎を機に薬に頼らない身体になりたいとハーブ&アロマの講師に 🌿 マーケティング業界で培った企画力と持ち前の探求心で大好きなハーブとアロマを日夜研究しています 🌿

お問い合わせ・お申込みは、旧友会事務局
(050)1702-1741 日・水はお休み