

『カレーの壺の生産者がやってくる!』

# スリランカのお話&カレーランチ

2022年のスリランカ経済破綻によって様々な危機に直面しても前向きに乗り越えてきマリオさんに、いまの現地の課題、生産事情についてお聞きします。

また、本場スリランカカレーの調理実演を行います。

作り方のコツや消費材の使い方を学びましょう♪

ランチは、カレーの壺を使った『チキンとマッシュルームカレー』と『エビとなすのココナッツミルクカレー』です。

※辛さ控えめのカレーの壺マイルドを使用します。

本試食ではアレルギー対応は行っておりません。

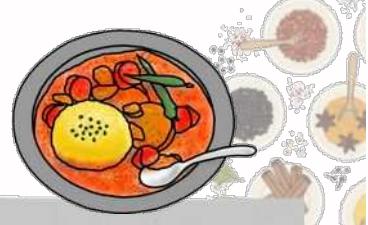


マリオさん（右）  
息子のシェハンさん（左）



カレーの壺は18種類以上のスパイス・ハーブ・香味野菜を使っています。  
化学調味料や動物性原材料、香料や保存料など添加物を一切使用していません。  
できる限り農薬や化学肥料を使わず、水と、太陽と、自然の堆肥のみで栽培したものを使っています。

Point!!



# 3.14 SAT 11:30 ~ 14:00

※ 当日は11:20までに受付けを済ませてください

**会 場** 調布センター 2階 (調布市国領町3-4-3)

**定 員** 30人 ※申込み多数の場合抽選となります  
当落の結果は締切り後にお知らせします

**託 児** 無し  
(一緒に参加できます)

**持 ち 物** 飲み物

**申込締切** 3月2日(月)



こちらからも  
申し込みできます

## ACCESS



国領駅から  
徒歩 5 分

駐車場はありません。  
公共交通機関をご利用ください。

切取り線

「配送センター・デポー→多摩南事務局」

**申込締切** 3月2日(月)

## 3/14(土) 「スリランカ・スパイス」 生産者交流会 参加申込書

**名前**

(個配・班・デポー)

組合員CD

**連絡先**

**参加者人数 (中学生以上**

人、小学生

人、未就学児

人)