



# Jun's Juicy Kitchen

ビューティタイ料理研究家・フードコーディネーター  
「タイ料理で美しく」美しくなるタイ料理、タイハー  
ブでデトックス

イトウジュン

# イトウ ジュン プロフィール

東京生まれ。料理家・フードコーディネーター  
「タイ料理で美しく」のビューティタイ料理研究家  
食品衛生責任者

7年間アメリカ合衆国フロリダ州で暮らす。  
現地在住タイ人の方々と交流を持ちタイ料理に目覚め、  
フロリダ州のタイレストランで勤務しタイ料理を学ぶ。  
また帰国後も日本国内でタイ料理を学び、バンコクの  
タイ料理研究家巨匠竹下ワサナ師の私邸にてホームステイをしながら  
プロ養成コースを修了。近茶流本科修了  
都内老舗の寿司店板前からのプライベートレッスンを得てお魚スパルタ塾を開講。

2015年より東京、自由が丘で会員制料理教室(完全紹介制)  
Jun's Juicy Kitchenを主宰。有名人著名人も多く通う。リピーター率90%以上。  
現在に至る。タイハーブの効能で、美くなるタイ料理、タイ料理でデトックスのビューティタイ料理研  
究家。  
対応可能サービス: 飲食店メニュー開発・企業レシピ、商品開発・タイ料理店コメント

生徒様にインフルエンサーが非常に多い。「アメリカから初上陸の飲食店、クロニックタコス」や「ヘア  
ケア商品、オツジアウト」など様々なイベントからも招待を受けている。  
美人生徒様が多いことをきっかけに、FB・Instagram で美女友図鑑発信中  
業務連絡はこちらへ [juicykitchen13@gmail.com](mailto:juicykitchen13@gmail.com)  
<http://www.instagram.com/junito.13/>



# JUN'S JUICY KITCHEN



## ビューティタイ料理

フロリダのタイ料理店で働いた経験とバンコクのタイ料理研究家の巨匠に学んだイトウジュンならではの本格的タイ料理を**タイハーブの効能に基づいた美容・デトックス・健康を考えたメニュー**のレッスンです。レッスンで使用する食材は国産や無添加を心がけています。



**本格的でありながら、簡単に作れる日本人に合う味付け。**洗練されたタイ料理を学ぶことができます。当サロンではハーブや調味料などの食材もレッスン時に販売していますのでご自宅ですぐに再現できます。

# JUN'S JUICY KITCHEN



タイフェアin芝浦2017にて「**インスタ映えするタイ米サラダ**」のトークショーに出演させていただき、Instagramでの撮影用の盛り付けの色合いや小物使いのポイントをお話しさせていただきました。

お仕事依頼は [juicykitchen13@gmail.com](mailto:juicykitchen13@gmail.com)

# JUN'S JUICY KITCHEN



## お魚スパルタ塾

今まで培ってきた魚の知識と魚を捌く技術を **もっとわかりやすく、もっと簡単に、もっと家庭的に...**  
お魚レッスンでは築地市場もしくは産地から直送の新鮮で上質なものを使用します。  
**ビギナーコース、アドバンスコースとレベルに合わせたレッスン**を取り入れています。



プロに習うと、**プロの目線、プロの磨かれた包丁だから** いくら習ってもなぜか素人がうまく捌けない。  
当サロンでは今までの経験をもとに、**どんな方でもきれいに捌けてレッスンを終えることで出来る。**

そんな授業です。

魚離れが進んでいる中、魚の魅力を伝え、素材にこだわり食を通じて文化伝える。  
魚に馴染み、みなさまの普段の生活に取り入れてくだされば嬉しく思います。

# My Gallery



# レッスン風景



# レッスン風景

