

2月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

2/14(火) 10:30~「小麦天然酵母100%で作るパン」

New!!

講師:山口 はるか 先生(Archu and Putica主宰) 受講料:3,000円(税別) 定員:12名

*25年ずっと継ぎ足しながら育てた小麦天然酵母で、クランベリー&ナッツ類たっぷりのカカオカンパーニュとハート型のプチショコラパンを作ります。*お持ち帰りあり

試食と
お茶付き



山口 はるか 先生プロフィール 2016年10月、100種類を超えるマフィンと、一つずつ丁寧に作りあげる天然酵母パンの店を住吉にオープン。材料は国産・無農薬・天然のものを厳選している。

料理教室

2/17(金) 11:30~「簡単、おいしい!グルテンフリー米粉レッスン」

New!!

講師:潟山 久美 先生(studio 海の風主宰) 受講料:3,700円(税別) 定員:15名

*卵、乳製品、小麦アレルギーの方でも安心の100%米粉を使ったパンとスープの作り方などをご紹介します。
・米粉パン ・ネギ、人参、干しエビを使ったチヂミ ・米粉を使ったスープ(葱とショウガの中華スープ)
・風邪の予防のスムージー(リンゴとミカンのホットスムージー)*お持ち帰りあり

潟山 久美 先生プロフィール ウィルトンメソッドを修了し、米粉のパン、お菓子、様々なお料理教室、DECOクレイクラフト教室を主宰する傍ら、製菓専門学校で非常勤講師として活躍。福岡在住。



WORK SHOP 2/13(月) 13:00~

「プロが教えるお家お片づけ術・実践編~調理しながらスッキリ片付ける方法~」

講師:村里 法子 先生・入口 李華 先生(生活空間アドバイザー) 受講料:1,000円(税込) 定員:10名

*kuriyaのショールームと道具を使って「いちご大福」を作ります。お皿の選び方や盛りつけ方、作業しながら流し台をスッキリと片付けていく手順をお教えします。

試食と
お茶付き

WORK SHOP 2/19(日) 11:00~「女性のための東洋医学講座~冷え症対策~」

講師:川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師) 受講料:3,000円(税別) 定員:10名

・体調不良の原因は「冷え」が原因かもしれません。冷えの原因をタイプ別に分け東洋医学的に解説。ツボを押したりお灸をしたり、漢方薬や薬膳のお話も行います。

WORK SHOP 2/21(火) 13:30~「東北の籠作家による編むペンダント作り」

New!!

講師:津軽 昌子 先生(宮城県石巻在住) 受講料:2,500円(税込) 定員:10名

*山ぶどうの皮を使ってアクセサリーを手編みします。津軽さんのやわらかな東北弁とともに話しながら一緒に楽しく作りましょう。

お菓子と
お茶付き



津軽 昌子 先生プロフィール アケビ細工職人・石川昌志(天然生活にも紹介された)を父に持ち、幼少時から藁細工を自然に学ぶ。藤をはじめアケビ・胡桃・山ぶどうを自分の感性に従い身につけたいもの、自分の周りに置きたいものだけを編んでいる。

★毎週月曜日(2/6、13、20、27) 19:00~20:15 「ピラティス/ジャイロキネシス クラス」

講師:Shizuka 先生(作業療法士) 受講料:2,000円(税込)

*お申し込みは直接先生まで→shizuka630london@yahoo.co.jp

★2/12、2/26、3/12、3/26、(日) 13:00~16:00 「薬膳フードデザイナーBASIC(初級)資格認定講座」

講師:FOODandLIFE 認定講師「薬膳フードデザイナー」林 眞実 先生

*お問い合わせは直接先生まで→the_signs_of_mami@yahoo.co.jp、090-8627-3977

★2/16(木) 10:30~「ママのための食育塾」

講師:谷川 千夏 先生 受講料:3,000円(税別)*お申し込みは直接先生まで→090-8288-7606

★2/24(金) 10:30~ キラクッククラブ ガスコンロ体験レッスン*詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

料理教室・各講座 お申し込み方法

お電話、ホームページでお申し込みください。店頭でも受付可能です。

TEL:095-856-8101(本店) 0957-27-3171(大村店) URL:http://www.chopro.co.jp/kuriya/

*お申し込み時点で定員に達している場合は、キャンセル待ちとさせていただきます。

*3日前からのキャンセルは1,000円、当日のキャンセルは受講料全額をお支払いいただきますので、ご了承ください。