

6月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

6/6(火) 10:30~「初夏のテーブルコーディネートとおもてなし料理」

講師:窄中 雅子 先生 受講料:3,000円(税別) 定員:12名

・抹茶メロンパン ・ダッチタイガーブレッド ・季節の冷製スープ ・夏野菜のスパイシーサラダ ・トマトのジュレ

料理教室

6/13(火) 10:30~「手打ちそば〈あお〉のそば打ち教室」

講師:高橋 智範 先生 受講料:3,200円(税別) 定員:10名

・焼き野菜と鴨のつけ汁蕎麦 ・冷たい蕎麦 ・トウモロコシの炊き込みごはん



WORK SHOP

6/9(金) 10:30~「梅雨の時期をアロマで快適に」

講師:小川 裕子 先生(re-treatリトリト) 受講料:2,300円(税込) 定員:12名

*天然のエッセンシャルオイルで、その時の気分にあったオイルを選び、リフレッシュスプレーを作ります。



小川 裕子 先生プロフィール 桶屋町のビルにある、隠れ家のようなアロマテラピートリートメントルームのオーナー。個々にあわせた施術とアロマテラピースキンケア、ハーブティなど症状にあわせて調合してくれます。

WORK SHOP

6/16(金) 10:30~

長崎初! 「東京・代々木上原 LE CAFÉ DU BONBONの焼き菓子教室」

講師:久保田 由希 先生 受講料:5,000円(税別) 定員:20名

*素朴なかにもおいしさと力強さのある久保田先生の焼き菓子の世界を存分に満喫していただけます。また、おいしさのためのポイントをたっぷり丁寧にレクチャー。
*「ビスキュイ ド サヴォワ」と「クランブルチーズケーキ」の2種類の焼き菓子のデモのあと、紅茶とともに試食していただきます。

お菓子の材料、
焼き型の販売あり



久保田 由希 先生プロフィール 東京 代々木上原にあるカフェ併設スタイルの製菓教室LE CAFÉ DU BONBON(ル カフェ ボンボン)主宰。98年渡仏、製菓コースデュプロム取得。帰国後、都内カフェ等でメニュー企画、製造を行う。同時にLE CAFE DU BONBONとして個人で活動。

WORK SHOP

6/20(火) 13:00~

「プロが教えるお家お片づけ術・実践編~梅雨の時期の洗濯の仕方~」

お茶付き

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

*梅雨時期の効果的な干し方や洗剤の選び方、今さら聞けないアイロンがけやしまい方など、目からウロコの対処法をお教えます。みんなで情報交換しながらお話ししましょう。

WORK SHOP

6/25(日) 11:00~「女性のための東洋医学講座~東洋医学を知ろう①~」

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

・東洋医学の考え方を基礎から学び、漢方のこと、薬膳のこと、知っておくためになるツボについてご紹介します。

★毎週月曜日(6/5、12、19、26) 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

★6/11、6/25、7/9、7/23、(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→doublehappiness@sf6.so-net.ne.jp、090-8627-3977

★6/15(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

★6/23(金) 10:30~ キラクッククラブ 楽々お料理レッスン ※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。