

7月の料理教室・各講座のご案内

大村店

料理教室

7/8(土) 10:30~

「プチ・ラパンのすっぱさが美味しい初夏のお料理教室」

アレルギー対応

講師:江口 徳重 先生(プチ・ラパン店主) 受講料:3,500円(税別) 定員:8名

・揚げない鱈のエスカベッシュ ・“飲むサラダ”ガスパチョ ・甘ずっぱいチキンの煮込み ・蜂蜜レモンゼリー
※参加者ご本人、またはお子様にアレルギー食材がある方は、お申し込の際にお伝え下さい。

料理教室

7/13(木) 10:30~「家庭でも作れるベトナム料理」

New!!

講師:土井 慎二 先生(KARATE CHOP店主) 受講料:3,000円(税別) 定員:8名

・フォー ・生春巻き ・バインセオ(ベトナム風お好み焼き) ・チャー(ベトナムの甘味)

土井 慎二 先生プロフィール 大村市のベトナム料理店「KARATE CHOP」店主。兵庫県出身。大学在学中に東南アジア放浪をし、その食文化に興味を持つ。修業後は東京下北沢に店を開き、2015年に妻の故郷大村に移店。KTN「ヨジマル!」の料理コーナーでも、隔月で「家庭でできるベトナム料理」を紹介している。



料理教室

7/18(火) 10:30~「ホシノ酵母で焼くシナモンブレッド教室」

講師:井上 裕子 先生(FIGues pain店主) 受講料:3,600円(税別) 定員:8名

・シナモンブレッド ・ココットフォカッチャ

※シナモンブレッドは、お1人様1台お持ち帰り。ココットフォカッチャはご試食して戴きます。

料理教室

7/29(土) 10:30~

キラッククラブ×kuriya 「夏休み親子カレー教室~カレーから世界と今の日本を知る味覚・感覚の教室~」

講師:中田 愛子 先生 受講料:1,500円(税別)子ども追加で500円/人 定員:10組の親子

*五感を使ってスパイスを観察、原産国についても学びます。また、長崎で採れる旬の野菜やその働きについても知り、調理を通して食への感謝の心を再認識しましょう。

・カレー粉をブレンドしたオリジナルカレー(長崎の地粉と旬の食材、世界のスパイスを使用)
・オリジナルドレッシングを使ったサラダ ・旬のフルーツのマチエドニア
(ご持参いただくもの)エプロン、タオル、筆記用具(色鉛筆)



WORK SHOP

7/7(金) 10:30~「子育てサロン “ぐるんぱキッズ”」

講師:中川 希 先生 受講料:500円(税別) 定員:6組(10カ月以上の親子)

・季節の製作あそび ・ふれあいあそび ・絵本の読み聞かせなど



WORK SHOP

7/14(金) 10:30~「子育てサロン “ぐるんぱベビー”」

講師:中川 希 先生 受講料:500円(税別) 定員:6組(1歳までの赤ちゃん親子)

・ベビーマッサージ ・手あそび&うた ・絵本の読み聞かせなど

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。