

# 9月の料理教室・各講座のご案内

大村店

料理教室

9/4(月) 10:30~

## 「HOME LABO.のふんわり手ごねのパン教室 ~地元のおいしいじゃがいもを使って~」

講師:楠本 恵利子 先生 受講料:3,000円(税別) 定員:8名

\*北海道産小麦粉・白神こだま酵母・奄美諸島産素焚糖など、材料にこだわった、からだに優しいパン作り(牛乳・卵・バター不使用)。初心者の方でも、手軽に楽しんでいただけるお教室です。  
\*パンに合う、季節野菜を使ったディップの作り方なども教えていただきます。  
※お持ち帰りのパン、5~6個あり。



WORK SHOP

9/11(月) 10:30~

## 「麴香さんの手づくり調味料教室」

New!!

講師:樋口 あや 先生 受講料:3,500円(税込) 定員:10名

\*本みりん風調味料と玄米みりん風調味料各500ml、ふたつを合わせた合わせみりん風調味料100mlを仕込みます。(半年後に出来上がり)

\*作業終了後、濾したときにできる「こぼれ梅(みりん粕)」を使ったレシピの紹介と試食あり。(調理はなし)  
・べっ甲珠 ・こぼれ梅の浅漬け ・こぼれ梅まんじゅう ・こぼれ梅を使った金山寺味噌  
※出来上がった瓶を入れる袋をご持参ください。 ※甘酒・グラノーラの販売あり。



樋口 あや 先生プロフィール 海と山に囲まれた港町佐世保で、自家製の麴を使った甘酒のお店「麴香(きくこう)」を営まれています。日々の暮らしの中で甘酒がそっと寄り添い、みなさんの心と体を整えてくれたら…。そんな想いでつくられています。自家製の麴で発酵教室「麴香教室」を不定期で開催されています。

WORK SHOP

9/5(火) 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:8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

9/26(火) 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:8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。