

9月の料理教室・各講座のご案内

本店

WORK SHOP 9/9(土) 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 9/12(火) 13:00~

「プロが教えるお家お片づけ術~季節の暮らしの整え方・秋の衣替え編~」

講師:村里 法子 先生・入口 李華 先生(生活空間アドバイザー)

お菓子とお茶付き

受講料:1,000円(税込) 定員:10名

*そのままクローゼットやタンスに押し込むのはNG! 本格的な衣替えを前に、季節の衣類、リネン類のしまい方をしっかりお教えします。また、気になることやお悩みなど一緒にお話しながら意見交換しましょう。



料理教室 9/29(金) 10:30~

「季節の和食~初秋の献立」

講師:中村 史子 先生 受講料:2,500円(税別) 定員:12人

・小豆ご飯 ・鶏肉と根菜の煮物 ・とろろ豆腐 ・蒸しまんじゅう



★毎週月曜日(9/4、11、18、25) 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→shizuka630london@yahoo.co.jp

★9/10、10/8、10/22、11/12、(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

★9/14(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→090-8288-7606

★9/15(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。