

10月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室 10/15(日) 10:30~

「かぼちゃと落花生を楽しむ時間~ガールアグリ 雪の浦の畑から~」

講師:石田 真澄 先生(haru pizza) 受講料:3,000円(税別) 定員:12名

- ・かぼちゃと落花生の味噌ピザ
- ・かぼちゃと落花生のスープ
- ・ゆで落花生
- ・かぼちゃのケーキ



料理教室 10/22(日) 10:30~「崔さんの手作り肉まん教室」

講師:崔 万清 先生(餃子菜館 万徳 店主)

受講料:3,000円(税別) 定員:15名

- ・肉まん
- ・さつま芋入りとうもろこしのお粥



WORK SHOP 10/29(日) 13:00~「コーヒーのある暮らし-0次会-」

講師:向山 岳 先生(みほし焙煎珈琲製造所) 受講料:2,000円(税込) 定員:15名

*カフェや自宅、キャンプ、通勤やミーティング…さまざまな環境で楽しむことができる珈琲。〈コーヒーのある暮らし〉をもっと身近に取り入れたい方へ、元[BLUE BOTTLE COFFEE JAPAN]のリードバリスタが、珈琲の楽しみ方をお伝えします。

New!!

ドリップコーヒー
お菓子付き

向山 岳 さんプロフィール みほし焙煎珈琲製造所代表/焙煎士/バリスタ peaks&space代表/珈琲創造企画/デザイナー 元[BLUE BOTTLE COFFEE JAPAN]初代リードバリスタとして世界チャンピオンに師事。2016年小浜に「みほし焙煎珈琲製造所」をオープン。〈環境×珈琲〉をコンセプトに活動中。



WORK SHOP 10/29(日) 13:30~「川添酢造 味噌作り教室」

受講料:3,300円(税込) 定員:20名

*5kgの麦味噌を仕込みます。 *容器が必要な方は、別途500円。お申し込みの際にお伝えください。



★10/14(土) 10:30~キラクッククラブ 楽々お料理レッスン

「美味しい水だしから作る秋のランチ~料理で使い分けのお鍋の選び方~」 参加費:500円(税別) 定員:12名
最新ガスコンロの使い方やさまざまな機能を実感できる、お手軽レッスン。※詳しくはスタッフにお尋ねください。

★毎週月曜日(10/2、9、16、23、30) 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 真実 先生

※お問い合わせは直接先生まで→doublehappiness@sf6.so-net.ne.jp、090-8627-3977

★10/26(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

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日前からキャンセル料が発生します。予めご了承ください。