

11月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

11/14(火) 10:30～

「小麦酵母で作る石窯カンパーニュとフォカッチャ教室」



講師:山口 はるか(Archu and Putica主宰)・辻原 公代 先生 受講料:3,200円(税別) 定員:12名

・カンパーニュ ・フォカッチャ ・野菜のスープ

*珈琲蔵えんのハーブティー、Archu and Puticaのソイマフィンのご試食あり。

*ご自分で焼いたカンパーニュをお持ち帰りしていただきます。



料理教室

11/24(金) 10:30～「季節の和食～年末年始に役立つ献立～」

講師:中村 史子 先生 受講料:2,500円(税別) 定員:12名

・煮豚 ・ほうれん草のしぐれ和え ・大豆とじゃこの炒め煮 ・みかんの蒸しケーキ

料理教室

11/28(火) 10:30～「初冬のランチとテーブルコーディネート」

講師:窄中 雅子 先生 受講料:3,000円(税別) 定員:12名

・カフェオレロール ・栗とサツマイモのパン ・五種の野菜ともち麦スープ

・色どり楽しみ季節のサラダ ・ほうじ茶のジェラート ・ミニバトンのチョコクッキー

WORK SHOP

11/18(土) 10:30～「麴香さんの金山寺味噌作り教室」



講師:樋口 あや先生 受講料:3,500円(税込) 定員:12名

*無農薬で育てた豆、米、麦に麴菌をつけた麴と、手作り甘酒、平戸の塩炊き屋の塩や、その他こだわりの材料を使って1kgの金山寺味噌を仕込みます。《作業時間 約1時間》(2ヶ月後から食べられます)

*容器はこちらでご用意致します。

*作業終了後、金山寺味噌で漬けた瓜のお漬物を試食します。 *甘酒・グラノーラの販売あり。

WORK SHOP

11/26(日) 13:00～「女性のための東洋医学講座～体質改善教室～」

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

・生まれ持った体質と顔色、舌、浮腫みなどから現在の状態をチェックします。また生活の改善や不調取りを自宅で出来るよう、お灸や薬膳の事をお教えします。

★11/17(金) 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～料理で使い分けるお鍋の選び方～」 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(11/6、13、20、27) 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

★11/16(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。