

# 4月の料理教室・各講座のご案内

大村店

料理教室

4/17(火) 10:30~

「そば正女将のダシのとり方使い方~簡単ヘルシー!春のおもてなし和食~」

講師:赤羽 愉貴子 先生 受講料:4,500円(税別) 定員:8名

\*一番だし・二番だしを2人1組でとっていただき、そのダシを使っておもてなしにぴったりの華やかな和食を作ります。  
・春野菜のちらし寿司 ・海老しんじょのお吸物 ・トマトのおひたし ・抹茶わらびもち  
・ストロベリーシャンパンカクテル(ノンアルコール) ・そば茶 \*1ℓくらいのだしが入る容器をご持参下さい。

WORK SHOP

4/13(金) 11:00~

「医食同源セミナー春編~季節の移ろい春野菜教室とケーキイッチ作り~」

講師:浅田 ゆかり 先生 受講料:3,240円(税込) 定員:8名

\*春野菜やハーブの試食、効能と選び方の説明。野菜やフルーツをはさんだ、ケーキイッチを作ります。

お茶、  
お土産付

WORK SHOP

4/21(土) 13:30~「川添酢造 味噌作り教室」

受講料:3,700円(税込) 定員:15名

\*5キロの合わせ味噌を作ります。 \*容器が必要な方は、別途500円戴きます。お申し込みの際にお伝えください。



WORK SHOP

4/23(月) 10:30~

「手作りコスメ教室~無添加日焼け止めクリーム編~」

講師:隈部 悦子 先生(JAA認定アロマコーディネーター) 受講料:2,500円(税込) 定員:10名

\*開始前にパッチテストを行います

WORK SHOP

4/27(金) 10:30~「HIMMELI(ヒンメリ)作りワークショップ」

講師:森山 夏美 先生 受講料:2,500円(税込) 定員:6名

New!!

\*himmeliとは…わらに糸を通して作る北欧フィンランドの伝統的な装飾品で、別名「光のモビール」とも言われます。

森山 夏美 先生プロフィール 佐賀県太良町在住。美術館のフィンランド展で見たヒンメリに魅了されて、自ら製作するようになる。現在、様々なイベントに出店したり、依頼のあったワークショップなどを開催。今後は、諫早市小長井町のブルーベリー農園(のんびり山)のお店やホームページを中心に活動していく予定とのこと。



WORK SHOP

4/12(木) 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

4/19(木) 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。