

4月の料理教室・各講座のご案内

本店

WORK SHOP 4/15(日) 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:14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 4/15(日) 13:00~

「女性のための東洋医学講座～女性ホルモンとの上手な付き合い方～」

講師:川崎 知寿 先生(薬剤師・はり師・きゅう師) 受講料:3,240円(税込) 定員:10名

*女性は一生の中でホルモンの変化によって様々なことに悩まされます。女性ホルモンに関わる症状や疾患、病院で行われる治療や、自宅のできる治療について学びます。

WORK SHOP 4/20(金) 13:00~

「コーヒーのある暮らし～1次会・ハンドドリップ&コーヒーペアリング～」

講師:向山 岳 先生(みほし焙煎珈琲製造所) 受講料:2,300円(税込) 定員:15名

*BLUE BOTTLE COFFEE JAPAN の元トップバリスタによるドリップコーヒーの淹れ方の実演&コツ。フランス・パリ13区で学ばれたパティシエ夫婦がオープンした愛知県大府市「パティスリーmimi」さんの焼菓子とコーヒーを楽しむペアリング企画あり。

WORK SHOP 4/21(土) 13:30~ ※14:30終了予定

「ミナクマリさんによる、オリジナルブレンドチャイ作り&シタール生演奏」

講師:ミナクマリ 先生(シンガーソングライター&シタール奏者) 受講料:3,200円(税込) 定員:15名

*チャイは、アッサムCTCをベースにクローブ・カルダモン・ジンジャー・シナモン・カモミール・ミントなど40種以上の中からご自分の体調に合わせてブレンドしていただけます。

*チャイ、オリジナルブレンド茶葉30g、レストランテ厨のキッシュ&デザート付き



WORK SHOP 4/24(火) 13:00~

「プロが教えるお家お片づけ術・実践編～衣類のしまい方～」

講師:村里 法子 先生・入口 李華 先生(生活空間アドバイザー) 受講料:1,500円(税込) 定員:10名

*クローゼットや引出しの中の収納法をアドバイス。講座オリジナルのアイロンのかけ方もお教えします。



お茶、
お菓子付

★4/27(金) 10:30~ キラクッククラブ 楽々お料理レッスン

「麴の力を活かした料理を味わう春のランチ」 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(4/2、9、16、23) 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

★4/19(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全額発生します。予めご了承ください。

※メニューや内容は変更になる場合があります。また、ワークショップはkuriyaポイント付与の対象外とさせていただきます。予めご了承ください。