

# 5月の料理教室・各講座のご案内

大村店

料理教室

5/15(火) 10:30~

## 「figues pain ホシノ天然酵母で作るドーナツ・パンレッスン」

講師:井上 裕子 先生 受講料:3,800円(税別) 定員:8名

- ・マラサダ ・レモングレーズドーナツ ・カレーパン※3種類作ります。
- \*マラサダ用のカスタードクリーム、カレーパンのカレールーも作ります。
- \*ドーナツの試食、お土産あり。お楽しみのスープもあります。



WORK SHOP

5/21(月) 10:30~

## 「麴香さんの初夏の酵素シロップづくり」

講師:樋口 あや 先生 受講料:3,500円(税込) 定員:8名

- \*旬の果物(パイナップル、メロン、梅など)と麴香さんの麴、てん菜糖を混ぜて熟成させます。
- \*作業時間は約1時間(1週間後から召し上がれます。)
- \*果物を酵素シロップで漬したものをご試食いただきます。
- \*4Lの保存瓶をご持参下さい。



WORK SHOP

5/10(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

5/24(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



## ★5/12(土) 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:8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。
- 今回はクビンス ヨーグルトメーカーで作った“塩麴”と“甘麴”を活用したランチプレートを作ります※詳しくはスタッフにお尋ねください。



### 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日前からキャンセル料が発生します。予めご了承ください。