

8月の料理教室・各講座のご案内

本店

親子料理教室

8/11(土・祝) 10:30~

天洋丸×ながさき味覚教室「夏休み親子イリコ教室」

イリコのお土産付き

講師:竹下 敦子 先生(天洋丸)、黒川 陽子 先生(料理研究家)

受講料:2,000円(税別)※子ども追加で500円/人 定員:10組の親子 対象:年長~小学生まで

主催:ながさき味覚教室、kuriya本店

*生産者の方のお話やイリコの解剖、調理などを通してイリコについて学びます。

・イリコの出汁を目・鼻・舌を使って味わいます。

・解剖シートを使って、イリコの体を調べます。

・イリコを使った料理、自転車飯(イリコご飯)、イリコ出汁のお味噌汁をみんなで作ります。



親子WORK SHOP

8/4(土) 10:30~

「肌に優しい無添加の日焼け止めクリーム作り」

New!!

虫よけスプレーの
お土産付き

講師:伊崎 和子 先生(SALON DE DOUDOU主宰)

受講料:1家族2,500円(税込) 定員:10組の親子(年長~小学生まで)

*作って楽しい、使って気持ちいい、無添加の日焼け止めクリームを親子で手作りしましょう。

*酸化しにくく、高い日焼け止め指数を持つといわれるラズベリーシードオイルを使います。

また、夏の紫外線についても学びます。



伊崎 和子 先生プロフィール 2000年より手作り石けん制作活動を開始。その後、PET DOUDOUとしてドッグマッサージサロンと手作り石けんの教室をオープン。2018年長与町岡郷に自宅サロンを開き、手作り石けん教室SALON DE DOUDOUを新たに開講。HSA認定ジュニアソーパー、JPMA(社)認定ペットマッサージ・セラピスト

親子WORK SHOP

8/6(月) 10:30~「夏のアヴリル糸あそび~ポンポンフラワーを作ろう~」

講師:迫頭 幸子 先生(喫茶 糸/木々 店主)

受講料:1,000円(税込)※子ども追加で500円/人*材料費別 定員:12組

対象:はさみが使えるお子様~小学生の親子。大人単身での参加もOK!

*アヴリルの糸をくるくる巻いて重ねて、かわいい髪飾りやブローチを作ります。

*キットor好きな糸をその場で選んで作ることもできます♪(432円~・税込)

持ってくるもの:ハサミ、木工ボンド(なければ手ぶらでOK)

飲み物付き



★8/25(土) 10:30~ キラッククラブ 楽々お料理レッスン

「暑い夏こそスパイスを!~道具の機能で簡単!本格夏メニュー♪~」 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(8/6、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

★8/24(金) 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。