

12月の料理教室・各講座のご案内

本店

料理教室

12/8(土) 10:30~

「Xmasを待ちわびて~こだわりのシュトーレン作り~」

講師: 渋谷 幸子 先生 受講料: 4,000円(税別) 定員: 8名

- ・シュトーレン(ラッピングでお持ち帰り) ・Xmasカラーのサラダ
- ・アーモンドとクコの実のひと口チョコ ・薬膳スープ ・フルーツ



料理教室

12/14(金) 10:30~

「季節の和食~年末に役立つ冬の献立~」

講師: 中村 史子 先生 受講料: 2,500円(税別) 定員: 12名

- ・筑前煮 ・白菜のマリネ ・清まし汁 ・柚子もち



WORK SHOP

12/11(火) 13:00~

「プロが教えるお家お片づけ術・実践編~年末のお掃除・台所の電化製品(冷蔵庫)~」

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

- ・年末の大掃除の手順と冷蔵庫、電子レンジや炊飯器など、意外と汚れている台所家電のお掃除の方法をお教えます。みなでお家のいろいろなお困り事を話しながら情報交換しましょう。

お茶とお菓子付き

WORK SHOP

12/15(土) 13:00~

「〈松原包丁〉包丁研ぎ教室」

講師: 田中 勝人 先生(田中鎌工業四代目) 受講料: 1,000円(税込) 定員: 12名

- *正しい包丁砥ぎの知識は一生役立ちます。普段お使いの包丁をご自身の手で研いでみませんか?
- *お使いの包丁、タオル、エプロンをご持参下さい。



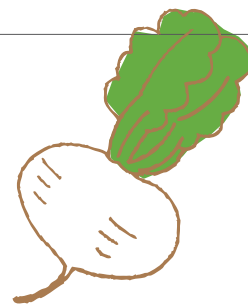
WORK SHOP

12/16(日) 11:00~

「医食同源セミナー~桜島大根を食べつくす~」

講師: 浅田 ゆかり 先生 受講料: 3,240円(税込) 定員: 12名

- 〈在来種固定種無農薬無化学肥料自然栽培の桜島大根の美食御膳〉
- ・スープ~真っ白な桜島大根のブルーデ~ ・中華風酢の物 ・桜島大根のステーキ
- ・桜島大根葉っぱご飯 ・大根の皮と昆布のきんぴら



★毎週月曜日(12/3、10、17、24) 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

★12/18(火) 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。