

12月～1月受講生募集

クッキング・カルチャー教室

応募方法

お電話 086-440-6277
またはご来館にて受付

応募期間

2018年11月5日(月)まで

抽選結果発送

2018年11月12日(月)発送

12月の料理教室

定員16名

A. なめらかロールケーキ

日時 12月11日(火)
13:30～16:00

受講料 2,600円(税込)

講師 パティシエ
大野 直明 先生



Menu

いちごのなめらかロールケーキ

パティシエが教えるプロの味!!
いつもとちょっと違うロールケーキ!!
しっとりスポンジになめらかクリーム♪
お家でゆっくりいただきたいくださいね♪

B. お正月のおもてなし料理

日時 12月20日(木)
10:00～13:30

受講料 2,800円(税込)

講師 管理栄養士
有井 京子 先生



Menu

もざいく寿司・鴨けんちん汁
なめろうの結び揚げ
柚子こしょう焼き・白雪きんとん

お節にも活用できるおもてなし料理を作ります。手作りで迎える新年は家族やお客様にもきっと喜ばれるはず。

親子教室

5歳以上

(お子様と保護者のペア8組)

C. 親子でクリスマスケーキ作り

日時 12月2日(日)
10:00～12:30

受講料 2,800円(税込)

講師 遊夢
川田 妙子 先生



Menu

米粉のデコレーションケーキ
～ショコラクリーム～

親子でクリスマスケーキ作りましょう♪
米粉のスポンジはふんわりなめらか!
デコレーションは親子で仲良く♪
お持ち帰りの箱付きです!

1月の料理教室

定員16名

D. 365日の笑顔～魚介料理編～

日時 1月20日(日)
10:00～13:30

受講料 2,600円(税込)

講師 管理栄養士
有井 京子 先生



Menu

小松菜とちりめんの混ぜご飯
えびしんじょうの清汁
海鮮ミックスフライ(レモンソース)
スノーボール

旬の魚介類を使って、海鮮づくしのランチを作りましょう! 処理の仕方や旨みの残し方食材の栄養など知って得する教室です!

E. 米粉であったかスープランチ

日時 1月25日(金)
10:00～13:30

受講料 2,400円(税込)

講師 遊夢
川田 妙子 先生



Menu

米粉のクラムチャウダー
蒸し鶏のマーマレードソースがけ
スコーン

寒い冬はあったかスープ♪
米粉を使って作りましょう。もちろんスープにあうお料理もプラスしてちょっとおしゃれなランチはどうですか?

F. カカオ豆 たっぷりケーキ & アーモンドサブレ

日時 1月28日(月)
13:30～16:00

受講料 2,200円(税込)

講師 フードコーディネーター
加藤 泰 先生



Menu

カカオ豆たっぷりのカカオケーキ
アーモンドサブレ

ポリフェノールたっぷりカカオ豆とビタミン・ミネラル豊富なアーモンドを使ってスイーツを作りましょう♪ 食べてきれいになんて素敵ですね♪

カルチャー教室

①. ピラティス in PREGO

定員6名

日時 12月7日(金)
10:30～11:30

受講料 500円(税込)

講師 美登 由紀子 先生

ピラティスを通してご自身の身体と向き合ってみませんか? 呼吸に合わせて体を動かし、健康な身体作りを行います!



②. 大人気スワッグ!!!

定員12名

日時 12月13日(木)
10:00～12:00

受講料 2,600円(税込)

講師 Y's flower
佐野 陽平 先生

今人気のドライフラワーのスワッグを作ります。お部屋に飾ってひと味違う雰囲気味わいましょう。



③. オリジナルスープカップ作り

定員10名

日時 1月15日(火)
10:00～12:00

受講料 2,000円(税込)

講師 はらべこうつわ
山本 薫 先生

前回好評の陶芸教室。今回はスープカップと小皿を作ります。オリジナルのカップで飲むスープは心も身体もほっこりですよ♪



- 定員に満たない場合は応募締め切り後も受付をさせていただきます。
- 写真はイメージです・メニューは予告なく変更される場合がございます。
- 親子教室以外は、お子さま連れでの受講はご遠慮ください。
- 弊社都合により、日程・時間を変更することがございます。

