

7.8.9月のカルチャープログラム

※只今、キャンペーン中につき、カルチャースクールの事務手数料は無料です

	プログラム名	講師名	料 金	曜 日	時 間	定員	持ち物	レッスン内容
料理教室	基本の和食	高瀬 慶子	4,000円(1回) 9,600円(3ヶ月)	水(第1)	10:00~13:00	8名	エプロン 筆記用具	出汁のとり方、計量カップの事など、いまさら聞けないお料理の基本も丁寧に教えます。初心者向けのクラスです。
	ヘルシーフレンチ	岩田 麻奈未	6,000円(1回) 14,400円(3ヶ月)	木(第4)	12:00~14:30	10名	エプロン 筆記用具	薬膳の要素を取り入れたヘルシーフレンチです。アンチエイジング・美肌効果を考えてお料理を作ります。
	ワインとお料理のマリアージュ	福嶋 康子	5,000円(1回) 12,000円(3ヶ月)	金(第1)	12:30~15:00	8名	エプロン 筆記用具	おもてなしにもできる簡単なフランス料理と相性の良いワインのクラスです。 ナイトクラスはデモンストレーション形式で行ないます。
				水(第2)	19:00~20:30	10名		
	男の料理	高瀬 慶子	4,000円(1回) 9,600円(3ヶ月)	土(第1)	10:00~13:00	8名	エプロン 筆記用具	美味しく御酒が飲めるおつまみの作り方や、魚のさばき方をお教えします。
	本格和食	高瀬 慶子	7,000円(1回) 16,800円(3ヶ月)	土(第3)	13:00~17:00	6名	エプロン 筆記用具	お魚を1人1匹さばいて、美味しい季節の日本料理を作ります。お料理、中・上級者向けのクラスです。
自然食	林 ハナ	3,000円(1回) 7,200円(3ヶ月)	土(第2) 8月第1日曜	12:00~15:00	8名	エプロン 筆記用具 タッパー	マクロビオティックを基本とした、体に優しいお料理をご紹介します。	
フラワー	フラワーアレンジメント	森 洋子	4,500円(1回) 10,800円(3ヶ月)	木(第2)	10:00~12:00	8名	花切ばさみ 作品を入れる袋	ヨーロッパスタイルのアレンジメントを楽しんでいただける教室です。お洒落なパリスタイルやイギリススタイルなどのアレンジメントを作ります。
	プリザーブドフラワー	森 洋子	6,500円(1回) 15,600円(3ヶ月)	日(第2)	11:00~13:00	8名	花切ばさみ 作品を入れる袋	プリザーブドフラワーの他にも、小物などを使用してオリジナルの作品を作ります。 初めての方でも、素敵なアレンジメントが出来上がります。
その他	カルトナーージュ	岩田 麻奈未	5,000円(1回) 12,000円(3ヶ月)	水(第2)	10:00~12:00	8名	手芸用はさみ はさみ	自分だけのお洒落なオリジナル小物を作って、暮らしに彩りを添えてみませんか。

※各プログラムの最小催行人数は2名となっております。プログラム開始1週間前までに2名に達しなかった場合、そのプログラムは中止とさせていただきますので、予めご了承ください。

※1回ごとにお受けになることもできます。

◆ カルチャースクール講師

講 師 名	担当プログラム	講 師 紹 介
高瀬 慶子	基本の和食・本格和食・男の料理	懐石近茶流師範(正教授)
岩田 麻奈未	ヘルシーフレンチ・カルトナーージュ	Ecole Ritz Excoffier(本校)でディプロマ取得。中医薬膳師、カフェプロデューサー。テレビ、雑誌等で活躍中。 URL: http://www.manamis-kitchen.com
福嶋 康子	ワインとお料理のマリアージュ	ル・コルドンブルー ディプロマ取得、日本ソムリエ協会認定 ワインエキスパート
林 ハナ	自然食	マクロビオティックインストラクター、糖尿病療養指導師
森 洋子	フラワーアレンジメント・プリザーブドフラワー	池坊師範。イギリス、フランスでフラワーアレンジメントの技術を習得。パリスタイルのアレンジメントは定評有。
石井 陽子		栄養士。久司マクロビオティックアカデミーでマクロビオティックを習得。