

もてなし料理とフードコーディネーター入門

第35期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

もてなし料理や体に優しい料理を実習し、食文化やフードコーディネーター・栄養学についても学びます。テーブルコーディネーターやフードコーディネーターを目指す人には、受験指導も致します。

めざす資格：フードコーディネーター・食育伝道師・料理研究家

*第2週土曜 (午前クラス) 午前10時から正午 (一部時間変更があります)
(午後クラス) 午後1時15分から午後3時15分
(1コース・6ヵ月・全6回)

*受講料 3ヵ月分：19,337円+税=21,270円 (食事会の折の交通費は個人精算)
※6ヵ月分でお支払いいただくと1,860円割引となります
6ヵ月分：36,982円+税=40,680円 (食事会の折の交通費は個人精算)
*持ち物 エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
〈受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可〉
(ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

*講師 伊藤華づ枝

- ・株式会社ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・INTERTIARA「食育相談室」代表
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー
- ・だしの探求家・豆腐マイスター



10月14日※午前・午後合同でのレッスンと
なります(10:00～)

日本料理の歴史とホームパーティー
季節の日本料理を学びます



実習→食事

日本料理の前菜

～イメージ写真～

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン
(栄中日文化センター提携)
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-3-22
ヴィアーレ・アルベルゴ10F
(受付時間・9:00～18:00 ※但し日曜日を除く)
TEL/FAX: 052-253-6340/6344
E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp
URL: http://www.intertiara.com



11月11日 名古屋の美味しいパン屋さん
・おすすめ10店

スライドでの講義と簡単な実習→食事

パンの歴史は、今から8000年ほど前にさかのぼります。
そうしたパンが様々な経路を経て、鉄砲と共に日本に渡ってきました。今や日本の国民食となったパンのルーツを知り、パンにまつわる「おもしろ話」や、講師がおすすめする「名古屋の美味しいパン屋さん」についてお話しします

～イメージ写真～



12月9日 世界の長寿食・スペイン編
スペイン各地に伝わる名物料理について
学び、味わいます

WHO(世界保健機関)が発表した2022年世界の長寿ランキングによると、スペインは世界第5位、平均寿命83.2歳の国です。スペインの人々はどんな料理を食べて健康を維持しているのでしょうか？
スペインの各地に定着している代表的な料理を紹介しつつ、当日はそれらの料理を実際に食べることで理解します

スライドでの講義と
簡単な実習→食事

～イメージ写真～

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください
TEL: 052-253-6340/6344

※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです