土曜日クラス

継続受講をおすすめします　2025 年度夏期コース　受講生募集中

2025 年 7 月～2025 年 9 月

もてなし料理とフードコーディネート入門

食育伝道師講座より通算
第３８期生募集中

ディプロマ
（修了証）授与

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

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ト・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。

＊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：20,236 円+税＝22,260 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割引となります
6 ヵ月分：38,182 円＋税＝42,000 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)

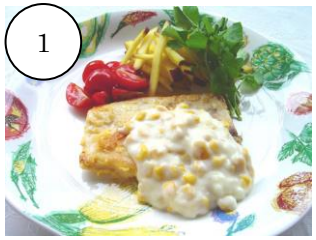
＊講師　伊藤華づ枝
・インターティアラ・お料理サロン校長
・㈱ハンナプロジェクト　代表取締役
・料理の技と知識で心を動かす”20 万人の食の教育者”
・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
・テーブルコーディネーター・調理師
・フードコーディネーター
・スイーツスペシャリスト
・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
・中国茶アドバイザー・だしの探求家

7 月 12 日

実習

～とうもろこしのお話をしましょう～

＊メカジキのコーンソース・芋ケンピ添え（写真①）
＊キーマカレー
＊ポルケッタ（写真②）・・・ポルケッタはイタリア中部の郷土料理で、豚肉をハーブやスパイスで風味付けし、長時間かけてローストした料理です。豚バラ肉（肩ロース）をハーブなどで巻いてローストしたものが一般的です。
＊デザート（紫芋のタルトかシャーベット）…実演見学と試食



～イメージ写真～

8 月 9 日

～お食事会へ参りましょう～

中国料理「新香港」へ伺います

（追加金が必要となります。ご了承ください）

～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

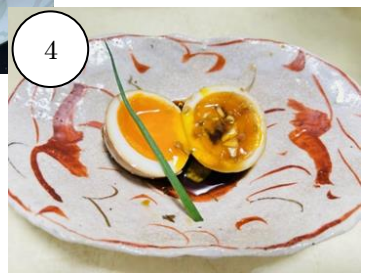
※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです

9 月 13 日

実習

～中華ご飯は楽しいね～

＊フェンネルの肉まん（写真③）または酸菜肉まん　又はナスみそうどん
＊半熟卵の黒酢薬味たれ（写真④）
＊魚のいぶし揚げ煮（写真⑤）



～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