

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度 春期コース 受講生募集中

2024年4月～2024年6月

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第32期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、「チーズについての講義」や「おいしい初めについての講義」などを、幅広く習得します。毎コースお楽しみとなっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。料理研究家・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。

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1週月曜 午前10時から約2時間半 (一部時間変更があります)
(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、「伊藤華つ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 伊藤華つ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・(株)ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・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



4月1日

プロから学ぶ日本料理ランチ付き特別レッスン

10:30~13:00(いつもの授業時間帯と異なります)

別紙をご確認ください

追加金 1,100円のご協力をお願いします

人気の日本料理「ふく田」の店主・福田茂治さんの、季節感あふれる料理実演を見ながら学び、超人気「海苔弁重」を楽しみます。インターティアラ・お料理サロン特製の汁物デザートとの盛り合わせ付きです



店主
福田茂治さん

超人気「海苔弁重」



【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



5月13日(5月6日はゴールデンウィークのためお休みです)

～くつろぎが得られる家庭料理こそが最高のグルメです～

- *カツオの手こね寿司(写真①)
- *春キャベツとイカ(または、ちくわ)のクルミみそ和え(写真②)
- *お楽しみの1品

実習



6月3日

～サマーパーティーが開けるレシピを学びます～
ホームパーティの開き方も実演する予定です

- *ミニスコッチエッグ(写真③)
- または 白身魚のデュグレレ(写真④)
- *ハーブチキンとアボカドのグリーンサラダ
- *手作りスコーンとクリームティー(写真⑤)

実習



※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