

金曜日クラス

食にまつわる「よもやま話」を聞く～食事付きクラス～

2025年度秋期コース
受講生募集中

2025年10月～2025年12月

食は私たちの日々の生活から切り離せないものです
食にまつわる歴史・食文化・最新の身体栄養学などの様々な事柄を、
わかりやすく楽しく聞いて、食への見聞を広めましょう
毎回、豪華な昼食付きです

- * 第1週金曜・午前10時～12時（一部時間変更があります）
- * 受講料 3ヵ月分 20,945円 + 税 = 23,040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割引となります
6ヵ月分 39,600円 + 税 = 43,560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

料理の雑学博士講座より通算
◆第19期生 募集中◆

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・料理の技と知識で心を動かす”25万人の食の教育者”
- ・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
- ・スイーツペンチャリスト
- ・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
- ・おこめマイスター



10月3日

※この日は10時半開始です。弁当販売はありません
～香港人の点心師から学ぶ

本格点心レッスン・昼食付き～

中国料理レストラン「新香港」の点心師を迎えて、
点心3種の作り方と包み方を学びます。料理研究
家で飲茶研究家の伊藤華づ枝が、実際に香港で学
んできた中国料理も昼食としてたっぷりご用意
します（飲茶のスライド講義付き）点心師のサイ
ン入りデュプロマ付き。
この日は一般の方々も受講されます。ご案内用紙
を別途ご確認ください。

デュプロマ代 2,500円（税込み）が必要です。

当日に点心と月餅の販売があります。

9月の講座の折にご予約ください。

予約のご協力をお願いします。

◆点心4個と月餅1個のセット 2,950円（税込み）



【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）

11月7日

～リンゴについてのお話をしましょう～

歌人の俵万智さんは「何層もあなたの愛に包ま
れてアップルパイのリンゴになろう」と歌って
います。リンゴの焼ける甘酸っぱい香りと甘く
切ない恋心が重なった、とても魅力的な歌で
す。この秋、幸せと恋にしっかり包まれるよう
にあなたもリンゴの知識を
増やしてみてください。



スライド講義とリンゴをたっぷり使った食事付き

12月5日

～農業の基盤となる肥料についてお話します～

日本はこれまで、化学肥料のほぼ100%を輸
入に依存してきましたが、原料を産出するロ
シアによるウクライナ侵攻などで価格が高
騰、国はリンなどの肥料成分を含む下水汚泥
の活用を始めました。肥料の歴史とともに、
日本の農業の将来にかかわる重大な問題・「肥
料の国産化」の現状をスライドで講義します。



スライド講義と食事付き

【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



※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