

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2025 度 秋コース 受講生募集中

2025 年 10 月～2025 年 12 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 3 5 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。最新のレシピや講義内容と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。

- *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 ヶ月・全 6 回)
- *受講料 3 ヶ月分: 22,336 円 + 税 = 24,570 円 (食事会の折の交通費は個人精算)
※6 ヶ月分でお支払いいただくと割引となります
6 ヶ月分: 41,782 円 + 税 = 45,960 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)

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

- *講師 伊藤華づ枝
- ・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
- ・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



10 月 6 日

～韓国料理で美肌美人になりましょう～

★チャプチェ (写真①)

太い韓国春雨や、ピーマン、にんじん、赤パプリカなどの彩り豊かな野菜やきのこ、牛肉の細切りなどの具材を使った韓国の炒め物です。韓国は野菜の摂取量が世界第 3 位の国で、とにかく野菜料理がおいしいのです。

★ケランチム (写真②)

韓国語で卵を意味する「ケラン (계란)」と、蒸すという意味の「チム (찜)」を組み合わせた、韓国の蒸し卵料理です。日本の茶碗蒸しに似た料理ですが、ふわふわとしたスフレのような食感と、土鍋でかんたんに調理できて温かいまま食べられる簡便さが魅力です

★ヤンニョムチキン

ヤンニョムチキンは、コチュジャン、ニンニク、砂糖、その他の香辛料から作る甘辛いソースで味付けされた韓国式フライドチキン的一种です。



～イメージ写真～

11 月 3 日 (祝)

～乳酸発酵した白菜の漬物を使って肉まんを作しましょう～

★酸菜包子 (写真③)

乳酸発酵した白菜漬けを使って肉まんを作ります

★魚のいぶし揚げ煮 (写真④)

白身魚を揚げて、八角風味のタレを絡めます。魚料理のバリエーションが増えます

★紅芋のタルト (写真⑤)

美しい紫さつま芋を使ってタルトを作ります。金箔がゴージャスです

★野菜のスープ (試食のみ)



～イメージ写真～

12 月 1 日

～冬のおもてなし料理はイタリアンでいかが?～

★ポルケッタ (写真⑥)

イタリア語で「豚の丸焼き」を意味し、豚肉にハーブやニンニク、スパイスを詰めて、皮がパリパリになるまでじっくりとローストしためでたい日のイタリア料理です。

★ポルチーニのキッシュ (写真⑦)

ポルチーニは、トリュフ、松茸、と並ぶ世界 3 大のこです。このきのこを入れたキッシュを焼きましょう。キッシュが焼けるようになればあなたは最高の女性です。

★ベリーのロールケーキ

いちご・ラズベリーなどを使ったロールケーキをゴージャスに仕上げます。



～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
ヴィアール・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 URL: <http://www.intertiara.com>

E-Mail: intertiara-salon@outlook.jp



※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