

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2025 度 夏コース 受講生募集中

2025 年 7 月～2025 年 9 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 4 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、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: 20,236 円+税=22,260 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: 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)

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
- ・㈱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 7 日

～天ぷらは夏の季語です。あなご・エビ・
野菜や果物を揚げてみましょう～

*5 種の天ぷら盛り合わせ(写真①)

*マグロのユッケ・カルパッチョ

スタイル(写真②)

*メロンのシャーベットか

冷たいデザートの予定です



～イメージ写真～

8 月 4 日

～アンパンマン形のパンを焼きましょう・
パン作りの楽しさにハマります～

*アンパンマン形のパンと

ウサギ形のパン(写真③)

*ヒレカツのトマト薬味ダレ(写真④)

*さつま芋とクリームチーズの

ナッツサラダ

*とうもろこしご飯(実演と試食のみ)



～イメージ写真～

9 月の月曜日(何週目になるかは未定です)

～マダムクラスと合同の食事会・または
バスツアーを予定しております～



～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 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