

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～

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ヶ月分 20,945円 + 税 = 23,040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 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

2025年度冬期コース

受講生募集中

2026年1月～2026年3月

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
- ・おこめマイスター



1月 23日

※1月2日は正月のため第4週目に繰り下がります

～エスパシオ ナゴヤキャッスルで

豪華絢爛なアフタヌーンティーを楽しめます～

名古屋城を望む豪華絢爛な空間で、6種の
こだわりペストリー(甘い焼き菓子)と、ホテル
オリジナルの自家製スcone、セイボリー
(塩気のある料理)のアフタヌーンティーを
楽しめます。ティーセレクションには、世界中で
愛されるロンネフェルトなど、20種類以上の紅
茶・ハーブティー・フレーバーティーを
堪能できます。

優雅なひとときをお過ごしください。

※詳細は別紙をご参照ください



～イメージ写真～

※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

【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）

2月 6日

～大根についてのお話をしましょう～

真っ白な肌の大根が旬を迎えています。もともとは「大きな根」という意味から「大根(おおね)」と呼ばれ、後に「だいこん」と呼ばれるようになったという経緯があります。生で食べて良し、煮てもおいしい、漬物にもなる万能季節野菜です。日本は世界に誇る大根消費国でもあります。消化が良くどんな食材との相性が良い上に切り干し大根などの保存食としても重宝されますが、一方で売れない役者さんることを「大根役者」などと蔑む不名誉なことわざもあります。様々な視点から「大根」に迫ってみましょう。

スライド講義と大根を使った食事付き

※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

3月 6日

～ブリ または 柑橘 または 白菜

について学びます～

内容は変わるかもしれません、皆さんに
楽しんでいただけることを取り入れて
参りたいと思います。



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

