

木曜日クラス

金曜日クラス

毎月入会可能です

季節料理と保存食

- 講 師：郷土料理研究家 伊藤華づ枝
- 開講日：第3金曜日 13:15~15:30 } 同じ内容です
第4木曜日 13:15~15:30
- 受講料：3カ月分(3回分) 22,773円 + 税 = 25,050円
- 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
旬の食材を使用した、季節料理や保存食を実習します

【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

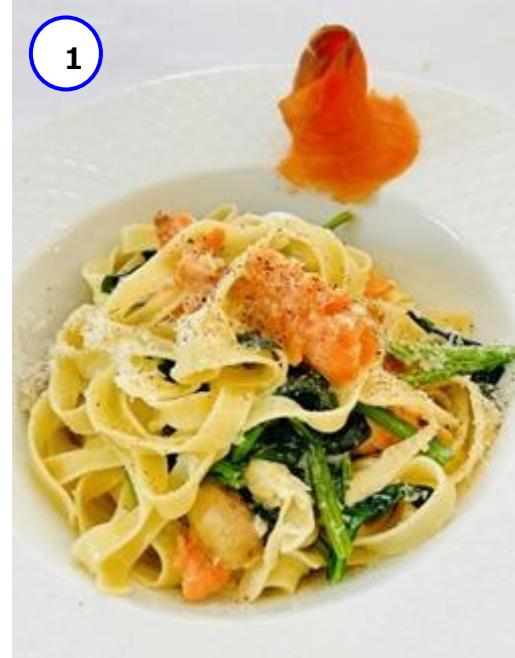
(受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前~当日の欠席は振替受講不可)

(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)

1月 16日(金)・22日(木)

～甘酒を作りましょう～

- *スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ(写真①)
- *ポークグリル・たっぷりの野菜添え(写真②)
- *ブロッコリーのポルペッテ(写真③)



※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

2026年1月～2026年3月

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・子供のやさしい心と質を育む食育スペシャリスト
- ・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



3月 20日(金・祝)・26日(木)

～よもぎ餅を作りましょう～

- *ごぼうとしらす干しの炊き込みご飯(写真⑦)
- *和風ロール白菜(写真⑧)
- *ちくわとオクラの磯辺揚げ(写真⑨)



【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

