

# 「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22期生募集中

ディプロマ  
(修了証) 授与

めざす資格：食育伝道師・フードコーディネーター・料理研究家

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、「寿司のルーツ」、「日本の食文化の歴史」など、幅広く習得します。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。



担当講師 伊藤華づ枝

- \*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
  - ・INTERTIARA 「食育相談室」代表
  - ・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
  - ・だしソムリエ・豆腐マイスター

\*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ヵ月・全6回)  
\*受講料 29,760円+税=合計32,141円 (食事会の折の交通費は個人精算)

## 4月1日 春のもてなし料理を作しましょう

- ・とろけるビーフシチュー(写真①)
- ・スモークサーモンのバラ仕立て(写真②)
- ・フルーツティラミス(写真③)
- ・カクテル など



実習



## 5月6日(祝) 寿司はどこから来てどこへ向かうのか 日本人が大好きな寿司。その寿司の驚くべきルーツや専門用語などを学びます。



講義

寿司の昼食付き(お料理サロンでの昼食)

## 6月3日 夏を元気に乗り切る和食を実習します 和食の基本の盛り付けなども復習します。



講義と実習

## 7月1日 最新の中国料理の手法を学ぶ 有名シェフにご指導に来ていただく予定です。



実演見学と実習

(イメージ写真)

## 8月5日 日本の食文化の歴史

日本人はいつ頃から稲作を始め、なぜ肉食が避けられたのか？大福はいつ頃から食べられるようになったか？など…  
知れば知るほど楽しい日本の食文化を、知らずには勿体ない！



軽い実習



## 9月2日 食事会

季節の料理を楽しむバスツアーを予定しています



食事会

(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・9:00～19:00 ※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