

# 「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

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、「イタリアの食文化」や「沖縄料理」などを、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 3ヵ月分：17,430円+税=合計19,173円 (食事会の折の交通費は個人精算)  
6ヵ月分：34,260円+税=合計37,686円 (食事会の折の交通費は個人精算)

4月5日

イタリアの食文化について学びます

講義と実習

<予定メニュー>

＊美味しいピザをテイクアウト

＊アンティパスト(前菜)・実習 ＊ドルチェ(デザート)・実習

シチリアの海を背景に



イタリアのピッツェリアにて



イタリアの家庭で習った料理

5月31日

(5月3日はゴールデンウィークのため繰り下がります)

旬を調理する

実習

＊アサリとふきの炊き込みご飯 ＊たけのこと豚肉の煮物  
＊はまぐり小鍋



7月5日

沖縄料理

琉球王国として栄えた沖縄の食文化は、チャンプルーに代表される交易文化が基になっています。その深い味は、歴史がもたらしたもののなのです

講義と実習

＊ソーキそば (豚肉とかつお出汁の深い味を知る)  
又は ジューシー (炊き込みご飯)

＊もずくのモチモチかき揚げ ＊お楽しみの一品



8月2日

おなじみのおいしい洋食メニューを実習します

実習

＊ヒレカツサンド  
又は エビフライサンド  
＊エビのビスクスープ など

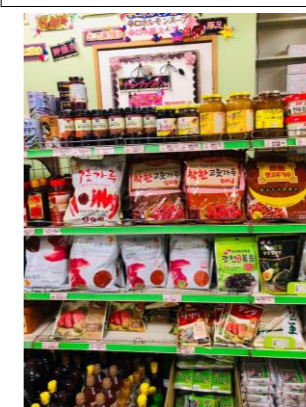


6月7日

食材店めぐり

韓国食材店と台湾食材店をめぐり、買い物を楽しみます  
昼食は韓国料理店を予定しています

食材店めぐり&食事



～イメージ写真～

9月6日

マダムクラスと合同でバスツアー又は市内の食事会を予定しています

バスツアー又は市内の食事会

※日程が変更になる場合があります

※カリキュラムは予告なく変更する場合があります

【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