

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4木曜日 13:15~15:30  
第4金曜日 13:00~15:15 } 同じ内容です
- 受講料：3ヵ月分(3回分) 17,880円+税=合計 19,668円  
旬の食材を使用した、季節料理や保存食を実習します

〈講座担当〉 伊藤華づ枝  
・料理研究家・管理栄養士  
・フードコーディネーター  
・テーブルコーディネーター

7月  
22日(木・祝)  
23日(金・祝)

麺つゆの割合を覚えると煮物にも重宝です

- ・茶そばの鉄板焼き~おいしい麺つゆで~
- ・なすのごま酢みそ和え
- ・すいかのゼリー 他



8月  
26日(木)  
27日(金)

夏野菜を楽しみましょう

- ・たっぷり野菜のピリ辛つけ麺
- ・ニジマスの詰め物焼き
- ・塩キャラメルアイス (実演と試食のみ)



9月  
24日(金)  
30日(木)

おやきを作っておけば、お孫ちゃんも大喜び

- ・手作りおやき
- ・ハーブ入りミニソーセージ
- ・サーモンコロッケ



※献立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

