

食にまつわる「よもやま話」を聞く～食事付きクラス～

(講座名変更・旧:料理の雑学博士をめざす)

料理の雑学博士講座より通算

◆第10期生 募集中◆

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、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ヵ月分 15,420円+税=16,962円(食事会の折の交通費は個人精算)

10月1日～私は麺食い人～

スライドでの講義と簡単な実習→食事

日本そばがおいしい季節です。そもそもなぜ人類は「麺」を好んで食べたか、世界各地の麺のルーツや各種の麺料理・麺の栄養価などについてお話します。



茶そば鉄板焼き



韓国冷麺

11月5日～模擬居酒屋を開店します～

家庭のホームパーティースタイルで、模擬居酒屋を開店します。皆さまには、ほんの少しのお手伝いと食事をお楽しみください。一般の方々や他クラスとの合同スタイルになるかも知れません。このクラスの新人会につながられるように、皆さまのご協力を願います。



担当講師 伊藤華づ枝

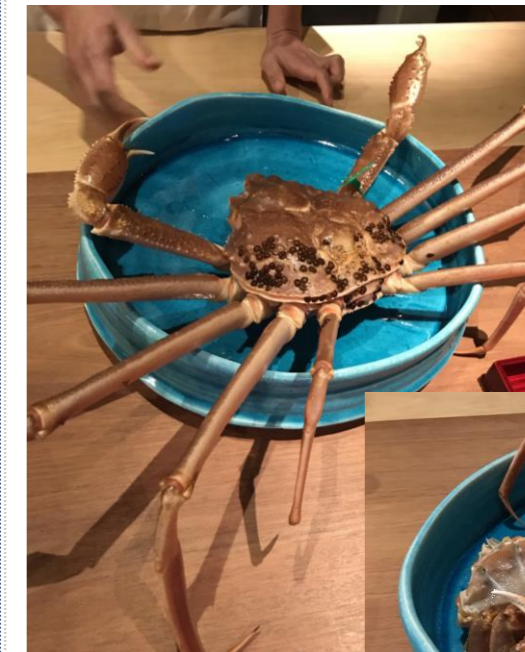
講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・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

12月3日～カニをテーマにお話しします～

スライドでの講義と簡単な実習→食事

冬はカニが美味しい季節です。カニの生態・栄養価なども学びましょう。



京都の間人蟹



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