

# 男のエプロン1年生

- 講師：料理研究家・伊藤華づ枝
  - 開講日：第1・3木曜・10:00～12:00 ◆毎月入会可能です
  - 受講料：1.5ヵ月分(3回分) 18,491円+税=合計20,340円  
3ヵ月分(6回分) 35,291円+税=合計38,820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
- これだけは習っておきたい料理を、和洋中全てのジャンルから指導する男性向け講座です  
半年、一年と受講すればとびっきりの腕前になれること間違いなし！



1月5日  
～初詣と新年会～  
初詣：真清田神社(写真①)  
新年会：ウーポ(写真②)  
※詳細は別紙でご確認を  
お願いいたします



1月19日  
～「みそおでん」は家庭の味に限りません～  
★みそおでん(写真③) ★菜飯  
★菜の花サラダ(写真④)



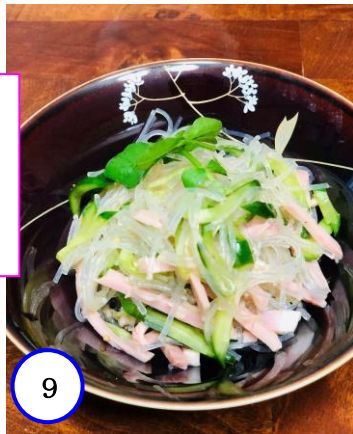
2月2日  
～長崎の味は絶品です～  
★ちゃんぽん麺(写真⑤)  
★ハトシロール(写真⑥)  
★お楽しみの一品



2月16日  
～これは男の自慢料理となります～  
★ポークのクリームマスタードソース(写真⑦)  
★エビとたっぷり野菜のピラフ(写真⑧)  
★お楽しみの一品



3月2日  
～何度食べてもおいしい豆鼓料理～  
★エビの豆鼓炒め  
★ケランチム(韓国茶碗蒸し)  
★春雨ときゅうりの和え物(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

3月16日  
～つけ麺の汁を習得します～  
★焼きねぎと舞茸のつけ麺(写真⑩)  
★ひじきと野菜の卵炒め