

木曜日クラス

金曜日クラス

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) 19,773円+税=合計 21,750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
旬の食材を使用した、季節料理や保存食を実習します

※献立内容や日程は変更する場合があります
※料理写真はイメージです



〈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

4月26日(木)・27日(金)

旬の魚を調理する

- *カツオのたたき (写真①)
- *鯛釜飯 (写真②)
- *新じゃがの甘辛照り煮 (写真③)



1



2



3

5月25日(木)・26日(金)

ジャムは簡単に手作りできます

- *手作りジャム (写真④)
- *ポークのクリームマスタードソース (写真⑤)
- *トマトと新玉ねぎのサラダ
- *手作りジャム入りのカップケーキ
〜ホワイトクリーム〜 (写真⑥) 他



4



5



6

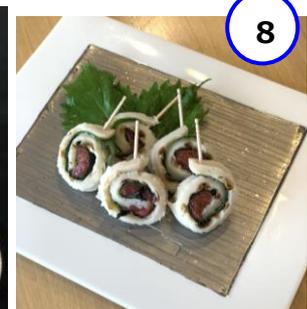
6月22日(木)・23日(金)

特別レッスン・無農薬・木なり完熟梅を使って梅干し作り

- *梅干し (写真⑦) *ゆかり粉
- *ちくわの梅じそクルクル (写真⑧)
- *紅しょうが 他



7



8

※欠席・振替などの連絡は必ずスタッフまで
直接又はお電話にてご連絡ください
TEL：052-253-6340/6344

【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



※クラスの一部を一般の方にも開放して行うレッスンです