

2018 Culture Cooking Studio

※メニューは基本月替わりです。



11月のMENU

チケット制要受講予約

●受講料は、受講チケット購入時に一括でお支払いいただきます。※有効期限は第42期(H30年10月～H31年3月)のみで、期限が過ぎたものは無効となります。チケットはご本人様のみご使用になれます。※受講は会員の方に限ります。会員でない方は入会金3,000円(税別)が必要です。※お好きな講座日時を自由に選んで、いくつでも受講していただけます。ただし、受講予約はチケット購入後となり、受付は先着順となります。※受講予約はご希望の講座日の3日前(午後5時まで)にお電話でお申し込み下さい。ただし、2カ月先の講座までしかご予約できません。※締切以降にキャンセルされた場合、材料費はお支払いいただきます。

●受講チケット料(消費税・材料費別途)※多数受講するほどお得になります。※受講チケット1枚で、1講座受講できます。※チケットつづりをご購入の方で、さらにチケットを追加される場合は1枚よりご購入いただけます。

●6枚つづり	12,000円
●12枚つづり	+1枚 24,000円
●18枚つづり	+2枚 36,000円
●24枚つづり	+4枚 48,000円

講師陣は全員各ジャンルの
スペシャリスト! あなたのお好きな時間、
お好きな講座が選べます。

※カリキュラムや日程は予定により変更になる場合があります。くわしくは、徳島本校の事務局までお問い合わせ下さい。
※料理講座を受講の際は、エプロン・タオル1枚・筆記用具をご持参下さい。

和漢食のすすめ

11月12日(月) 10:00～12:00

●材料費／700円～800円程度
●定員／18名

メニュー

～脂質代謝異常症に良い食事～
体に良い脂質・悪い脂質 食材とは



講師／案削師
漢方薬・生薬認定案削師
佐々木 佑実

カリフォルニア割烹 Shionoの楽しい一品

残り
わずか

11月19日(月) 10:30～13:30

●材料費／1,500円～2,000円程度
●定員／12名

メニュー

牛タンのステーキ、きのこのチャウダー
サツマイモのお菓子餃子



講師／カリフォルニア割烹
Shiono オーナーシェフ
塩野 昭一

心も笑顔に! イルローザ パティシエの洋菓子講座

11月26日(月) 13:30～16:30

●材料費／2,160円 ●定員／12名
お作り頂いたお菓子をお持ち帰りいただけます。

メニュー

メープルシフォンケーキ



講師
イルローザ
パティシエ

お料理いろは塾

11月6日(火) 10:30～13:00

●材料費／1,000円～1,500円程度
●定員／10名、持ち帰り用容器持参

メニュー

豚塩釜オープン焼き、根菜サラダ



講師／㈱MIZUYA 代表取締役社長
フードコーディネーター
田中 美和

簡単! 便利! 作り置き料理講座

11月6日(火) 18:30～21:00

●材料費／2,000円程度
●定員／12名、持ち帰り用容器持参

メニュー

根菜入り阿波尾鶏メンチカツ



講師／㈱MIZUYA 代表取締役社長
フードコーディネーター
田中 美和

グランドエクシブ鳴門の3料理長 オリジナル「キッチンスタジアム」

11月13日(火) 10:30～13:00

●材料費／1,500円程度
●定員／18名

メニュー

中国料理／魚を使った煮込み料理
中国風のオリジナル炊き込みご飯



講師／グランドエクシブ鳴門
中国料理 料理長
塩川 恭司

魚さばきに自信がつく!! 魚や 直伝! まるごと一匹お魚料理

満席

11月20日(火) 10:30～13:00

●材料費／1,500円～2,000円程度
●定員／18名、持ち帰り用容器・保冷
剤・マイ包丁持参可

メニュー

色とりどりの刺身盛り合わせ／刺身の切り方、
ひき方を学んで上手に盛り付けてみましょう。
県産天然魚類のため、魚種・量は仕入状況で変わります。



講師／㈱はっとり 代表取締役
うまいんじょう旭魚や 店主
服部 和彦

手打ちそば ひかりの そば打ち道場 (A/B)

11月27日(火) A/11:00～
13:30、B/18:30～21:00

●材料費／1,300円 ●定員／各12名

メニュー

にしんそば



講師／手打ちそば
ひかり 店主
本田 光

家庭で簡単に作れる 中国料理

満席

11月7日(水) 18:30～21:00

●材料費／1,000円～1,500円程度
●定員／14名

メニュー

カリカリチキンを北京ダックスタイルで
中華風茶碗蒸し



講師／徳島グランヴィリオホテル
中国料理 料理長
阿部 雅昭

日本料理でおもてなし

11月21日(水) 10:00～13:00

●材料費／1,500円程度
●定員／18名

メニュー

賀茂茄子揚げ出し宝石箱仕立て
葱入り出汁巻玉子、ほうれん草の白和へ



講師
日本料理 増田 主人
増田 宏

丸池製麺所の 手打ちうどん教室

11月28日(水) 10:30～13:00

●材料費／1,000円程度
●定員／10名

メニュー

ぶっかけうどん
美味しいうどん出汁の作り方



講師
丸池製麺所 大将
山本 将弘

旬の簡単おばんざい

11月8日(木) 10:00～13:00

●材料費／1,500円程度
●定員／18名

メニュー

～簡単おばんざい～ 水菜と京あげ煮びたし
蕪木ノ子あんかけ、魚の煮付



講師
口福みなみ 店主
南 剛英

管理栄養士りさが教える美味 しい! ヘルシー! おうちごはん

11月15日(木) 10:30～13:30

●材料費／1,000円～1,500円程度
●定員／16名、持ち帰り用容器持参

メニュー

ぶりぶりエビカツ!!
和ボトフ、根菜サラダ、デザート



講師／㈱MIZUYA チーフ
コーディネーター 管理栄養士
野中 理沙

【リニューアル】 簡単手づくり菓子パン講座

11月22日(木) 10:00～13:00

●材料費／1,000円程度
●定員／10名、持ち帰り用容器持参

メニュー

紫いも・かぼちゃのツイストパン



講師／手づくりパン教室
きらら 主宰
湯浅 幸美

楽しい美味しい和菓子教室

11月2日(金) 13:00～15:00

●材料費／1,000円程度
●定員／18名

メニュー

おうちで簡単 みたらし団子



講師／くらもとの出 西代目
和菓子一級技能士
多田 真一郎

旬野菜のとおきレシピで 簡単クッキング

11月16日(金) 10:00～13:00

●材料費／1,000円～2,000円程度
●定員／18名、持ち帰り用容器持参

メニュー

～ソースが決め手～ ささみでエビマヨ風、エビチリ風
旬菜スープ、ごはん、ドリンク&デザート



講師／阿波ふどうスベチリスト
つむぎカフェ オーナー
大杉 まや

【新講師】料理もエコに。 食材のすべてを使い切ろう

11月4日(日) 13:00～15:00

●材料費／1,000円～1,500円程度
●定員／18名

メニュー

すき焼き風炒め煮、だし巻、きんぴらごぼう
ごはん、味噌汁



講師
に志もと
西本 美和

【受講予約先】徳島新聞カルチャーセンター 徳島本校 ☎088-665-8500 お電話でお申し込み下さい。受付時間(月曜～土曜)10:00～19:00(日曜)10:00～17:00

徳島市川内町平石若宮92-4【駐車場150台可】※日曜日も開校していますが、祝日はお休みです。※ホームページからも講座のお問い合わせができます(<https://www.tokushin-culture.jp>)。※受講申込時にお名前、住所、電話番号などをお伺いします。これは講座に関するご連絡やお知らせなどに使用するもので、ご本人の同意なしに第三者に個人情報を開示、提供することはありません。