

和漢食のすすめ

11月11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

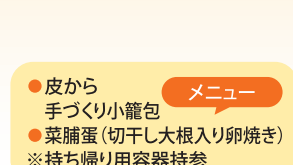


講師
薬剤師
漢方薬・生薬認定薬剤師
佐々木 佑美

お料理いろは塾

11月5日(火) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/8名



メニュー

- 皮から手づくり小籠包
- 菜脯蛋(切干し大根入り卵焼き)

※持ち帰り用容器持参



講師
㈱MIZUYA 代表取締役
フードコーディネーター
田中 美和

魚さばきに自信がつく!! 魚や直伝! まるごと一匹お魚料理

11月19日(火) 10:30~13:00

- 材料費/約2,000円~3,000円
- 定員/18名

メニュー

- 活カワハギ姿造り
- 活足赤えび お造り他

※県産天然魚介類のため魚種・量は仕入状況で変わります。
※持ち帰り用容器・保冷剤持参、マイ包丁持参可



講師
㈱はっとり 代表取締役
うまいんじょう処魚や 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26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
- ※ご自分で打ったお蕎麦はお持ち帰りいただけます(3人前程度)。

※持ち帰り用容器持参



講師
手打ちそば ひかり 店主
本田 光

パパベルの楽しいパン教室

11月12日(火) 10:00~14:00

- 材料費/500円程度
- 定員/18名



メニュー

- シュトレレン
- ガレット・デ・ロワ



講師
㈱Vパベル
ブーランジェ
石橋 一彦

地域資源でアイデアスイーツ

11月6日(水) 10:30~13:30

- 材料費/2,000円程度
- 定員/8名

メニュー

- 鳴門金時のケーキ



講師
カフェ&カルチャー
クレヨン 代表
藤田 梢

2019 Culture Cooking Studio

11月のメニュー

チケット制要受講予約

※メニューは基本月替わりです。

●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44期(2019年10月~2020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。

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。

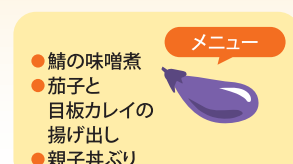
※カリキュラムや日程は予定により変更になる場合があります。くわしくは、徳島本校の事務局までお問い合わせ下さい。
※料理講座を受講の際は、エプロン・タオル1枚・筆記用具をご持参下さい。

●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

日本料理でおもてなし

11月20日(水) 10:00~13:00

- 材料費/1,500円程度
- 定員/18名



メニュー

- 鯖の味噌煮
- 茄子と目板カレイの揚げ出し
- 親子丼ぶり

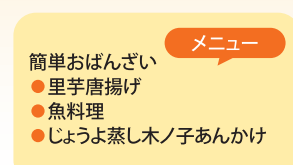


講師
日本料理 増田 主人
増田 宏

旬の簡単おばんざい

11月14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
- 里芋唐揚げ
- 魚料理
- じょうよ蒸し木ノ子あんかけ



講師
口福みなみ 店主
南 剛英

楽しい美味しい和菓子教室

11月1日(金) 13:00~15:00

- 材料費/1,000円程度
- 定員/18名



メニュー

- 鳴門金時の芋餅



講師
くらもと 日出 四代目
和菓子一級技能士
多田 真一郎

本格だして作る新鮮お魚料理

11月8日(金) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/12名

メニュー

- 伊勢海老のビスク
- パン
- サラダ(もち麦ドレッシングを手作り)

※県産天然魚介類のため魚種・量・材料費は仕入状況で変わります。
※持ち帰り用容器・保冷剤持参、マイ包丁持参可



新講師
だしソムリエ認定講師
㈱泉源 取締役
和田 智子

【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。