



魚さばきに自信がつく!! 魚や直伝!まるごと一匹お魚料理

12月17日(火) 10:30~13:00

- 材料費/クエの場合 約5,000円~
- 定員/18名

メニュー

- 海鮮鍋 (クエ等の高級魚)
- ※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
（株）はっとり 代表取締役
うまいんじょ 処魚や 店主
服部 和彦

2019 Culture Cooking Studio

12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で使用になれます。※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。※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
好きな時間、
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

12月18日(水) 10:00~13:00

- 材料費/1,500円程度
- 定員/18名

メニュー

- ～おせち料理にて～
- 蛸の小倉煮 ●ぶりの照り焼き
- 車えびのつや煮
- 鰯かつおの西京焼



講師
日本料理 増田 主人
増田 宏

本格だしで作る新鮮お魚料理

12月13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

- 鯖の西京漬け
- お雑煮 (鰯節・昆布だしで作る)
- ※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



講師
だしソムリエ認定講師
（株）泉源 取締役
和田 智子

和漢食のすすめ

12月9日(月) 10:00~12:00

- 材料費/700円~800円程度
- 定員/18名



メニュー

～高血圧症に良い食事～
血圧をコントロールする 食材とは



講師
薬剤師
漢方薬・生薬認定薬剤師
佐々木 佑実

手打ちそば ひかりのそば打ち道場(A/B)

12月10日(火) A/11:00~13:30

B/18:30~21:00

- 材料費/1,500円
- 定員/各12名

メニュー

- 小海老のかき揚げそば
- ※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

お料理いろは塾

12月3日(火) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/8名

満席



講師
（株）MIZUYA 代表取締役
フードコーディネーター
田中 美和

メニュー

本格
フイヤベース&焼きカルツォーネ
※持ち帰り用容器持参



地域資源でアイディアスイーツ

12月4日(水) 10:30~13:30

- 材料費/2,000円程度
- 定員/8名

新講師



講師
カフェ&カルチャー
クレヨン 代表
藤田 梢



メニュー

●三好市産のお茶のショコラ

豆腐 Life

12月11日(水) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/8名

新講座



講師
（株）MIZUYA 代表取締役
フードコーディネーター
豆腐マイスター
田中 美和



メニュー

厚揚げ三昧 厚揚げいろいろ使い
比べ ※持ち帰り用容器持参

楽しい美味しい和菓子教室

12月6日(金) 13:00~15:00

- 材料費/1,000円程度
- 定員/18名



メニュー

●みたらし団子



講師
くらしと目の出 四代目
和菓子一級技能士
多田 真一郎

簡単・体の中からキレイ×美味 (入門)

12月20日(金) 10:00~13:00

- 材料費/1,000円~2,000円程度
- 定員/15名

メニュー

- クリスマスパーティーにも
秘密のトマトソースで
ラタトゥイユ
- 冬のドフィノア(フレンチ)
- 焼きたてパンとオーガニック茶
- ※持ち帰り用容器持参 ●サービス



講師
阿波ふろどスベシャリスト
3年連続最優秀賞受賞
大杉 まや

【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。