

和漢食のすすめ

3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

~骨粗鬆症に良い食事~
骨を健康にする食材とは



講師
薬剤師
漢方薬・生薬認定薬剤師
佐々木 佑美

手打ちそば ひかりのそば打ち道場(A/B)

3月24日(火) A/11:00~13:30
B/18:30~21:00

- 材料費/1,500円
- 定員/各12名

- 鴨せいろう
- ※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

メニュー



講師
手打ちそば ひかり
店主
本田 光

2020 Culture Cooking Studio

3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。※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。

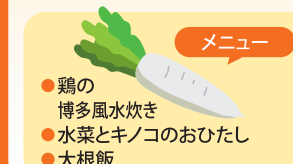
※カリキュラムや日程は予定により
変更になる場合があります。
くわしくは、徳島本校の事務局まで
お問い合わせ下さい。
※料理講座を受講の際は、エプロン・タオル
1枚・筆記用具をご持参下さい。

- 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

3月18日(水) 10:00~13:00

- 材料費/1,500円程度
- 定員/18名



- 鶏の
博多風水炊き
- 水菜とキノコのおひたし
- 大根飯

メニュー



講師
日本料理 増田 主人
増田 宏

楽しい美味しい和菓子教室

3月6日(金) 13:00~15:00

- 材料費/1,000円程度
- 定員/18名



メニュー

- お手軽 桜餅



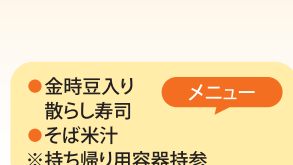
講師
くらもと日の出 四代目
和菓子一級技能士
多田 真一郎

お料理いろは塾

3月3日(火) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/8名

残席
少



メニュー

- 金時豆入り
散らし寿司
- そば米汁
- ※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

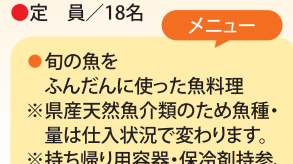


魚さばきに自信がつく!! 魚や 直伝!まるごと一匹お魚料理

3月17日(火) 10:30~13:00

- 材料費/約2,000円~
- 定員/18名

満席



メニュー

- 旬の魚を
ふんだんに使った魚料理
- ※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
うまいんじょ道魚や 店主
服部 和彦

地域資源でアイデアスイーツ

3月4日(水) 10:30~13:30

- 材料費/2,000円程度
- 定員/8名



メニュー

- キャラットケーキ



講師
カフェ&カルチャー
クレヨン 代表
藤田 栞

豆腐 Life

3月25日(水) 10:30~13:00

- 材料費/1,500円~2,000円程度
- 定員/8名



メニュー

- おから・豆乳・高野豆腐大活用
- ※持ち帰り用容器持参



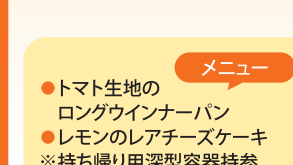
講師
㈱MIZUYA 代表取締役
フードコーディネーター
豆腐マイスター
田中 美和



簡単手づくり菓子パン講座

3月26日(木) 10:00~13:00

- 材料費/1,000円程度
- 定員/10名



メニュー

- トマト生地の
ロングウイナーパン
- レモンのレアチーズケーキ
- ※持ち帰り用深型容器持参

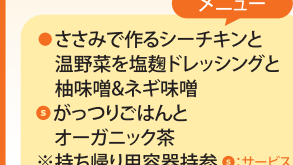


講師
手づくりパン教室
きらら 主宰
湯浅 幸美

簡単・体の中からキレイ×美味 (入門)

3月27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

- ささみで作るシーチキンと
温野菜を塩麴ドレッシングと
柚味噌&ネギ味噌
- がっつりごはん
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。