



徳島新聞 Culture Cooking Studio カルチャーセンター

クリスマス・お正月クッキング特別講座

徳島新聞カルチャーセンタークッキングスタジオでは、クリスマスやお正月に役立つ料理の特別講座を開講いたします。
リーズナブルにご参加いただける楽しい特別レッスンです。気になる講座がありましたら、お問い合わせください。

●場所／徳島新聞カルチャーセンター 徳島本校 クッキングスタジオ

※締切日は各受講日の3日前(午後5時まで)です。締切日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。
※ただし、通常講座を受講中の方はチケットもご利用いただけます。※講座を受講の際は、エプロン・ハンドタオル・筆記用具をご持参ください。

楽しく作って、美味しいクリスマス料理をご一緒に
贅沢(ぜいたく)イタリアンで
楽しむクリスマス

●日時 **12月9日(水)**
18:30～21:00

●受講料(税別)

2,000円 残り **2席**

●定員／18名
●材料費／2,000円
●メニュー／骨付き鴨ロース肉のローストとキタアカリ
のバルサミコ酢風味、ホタテ貝と手長海老の
冷製パスタ キャビアとアサツキのソース



●講師
イタリア料理 クチーナタケダ
オーナーシェフ
武田 彰公 氏



※イメージ写真

今年は、どんな手作りケーキができるかお楽しみ！
リュバンママの
クリスマスケーキ

●日時 **12月14日(月)**
14:30～17:30

●受講料(税別)

2,000円 満席

●定員／10名
●材料費／3,000円
●メニュー
いちご生クリームデコレーションケーキ



●講師
café de Ruban パティシエ
新田 真弓 氏



※イメージ写真

冬野菜を使って、手軽にお洒落におもてなし！
おせちの野菜で簡単
おもてなし料理

●日時 **12月13日(日)**
10:00～13:00

●受講料(税別)

2,000円 満席

●定員／18名
●材料費／1,000円
●メニュー
手まり寿司、お煮しめキッシュ、
大根カナッペ、柚子寒天の黒豆みつ豆 ほか



●講師
日本野菜ソムリエ協会認定
野菜ソムリエ
日本炊飯協会認定
ごはんソムリエ
浜口 智子 氏



※イメージ写真

家庭料理に一手間掛けて、立派なお節を作るコツ
ちょっとしたコツで
簡単おせち

●日時 **12月21日(月)**
10:00～13:00

●受講料(税別)

2,000円 満席

●定員／18名
●材料費／2,000円
●メニュー／柚子風味のふわふわ厚焼き玉子、田作り、
エビの生姜煮、蛸と小豆の小倉煮、小鯛のきずし、
鳥の柔らかかつね など



●講師
すし・和食 永代店主
永代 弘樹 氏



※イメージ写真

今年こそ自分で年越しそばを打ってみませんか？
手打ちそば ひかりの
年越し天ぷらそば

●日時 **12月22日(火)**
11:00～13:30

●受講料(税別)

2,000円 残り **1席**

●定員／12名
●材料費／1,500円
●メニュー／天ぷらそば
(お持ち帰り用のタッパーを持参してください)



●講師
手打ちそば ひかり店主
本田 光 氏



※イメージ写真

【参加申込先】 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ください。受付時間(月～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。★ホームページが新しくなり、講座のお問い合わせが可能になりました。<http://www.tokushin-culture.jp> ※受講申し込み時にお名前、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。