



徳島新聞カルチャーセンター クッキングスタジオ 夏期特別講座

受講生募集 **NEW**

この秋から始まる新しいクッキング講座を
ひと足早くご紹介いたします。この機会に
ぜひ一度体験してみませんか？

※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・筆記用具をご持参下さい。



カリフォルニア割烹Shionoの楽しい一品

- 日 時／**9月5日(月)** 10:30～13:30
- 受講料／**2,000円**(税別) ●定員／18名
- 材料費／1,500円
- 講 師／カリフォルニア割烹Shiono オーナーシェフ
塩野 昭一
- メニュー／阿波尾鶏の変わり揚げ、戻りカツオの
ステーキ、スイカとトマトのガスパチョ



家庭で簡単に作れる中国料理

- 日 時／**9月7日(水)** 18:30～21:00
- 受講料／**2,000円**(税別) ●定員／20名
- 材料費／1,500円
- 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
- メニュー／廣東炒飯(昔ながらのチャーハン)
雲吞季菜湯(ワンタン入りやさスープ)



菓志道のフランス菓子

- 日 時／**9月8日(木)** 18:30～21:00
- 受講料／**2,000円**(税別) ●定員／8名
- 材料費／1,000円
- 講 師／菓志道タカイチ オーナーシェフ
高市 佳彦
- メニュー／シュー・ア・ラ・クレーム(シュークリーム
2種類とシュースワンの計3種類)



残り
わずか

今日からあなたもパン職人!?

- 日 時／**9月14日(水)** 13:00～16:00
- 受講料／**2,000円**(税別) ●定員／12名
- 材料費／300円
- 講 師／手作りパン工房のあ プーランジェ
M.Saitoh
- メニュー／米粉パン



楽しい美味しい和菓子教室

- 日 時／**9月16日(金)** 13:00～15:00
- 受講料／**2,000円**(税別) ●定員／20名
- 材料費／1,000円
- 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
- メニュー／わらび餅、季節の生菓子2品
(菊、桔梗、紅葉から2品セレクト)



【受講申込先】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) 10:00～17:30
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。ただし、祝日はお休みです。※徳島新聞カルチャーセンターでは、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しますので、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。