



徳島新聞カルチャーセンター クッキングスタジオ



クリスマス・お正月特別講座

受講生
募集

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。ぜひ、この機会にご参加ください。

※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。

※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。※また、通常の料理講座を受講中の方はチケットもご利用いただけます。※料理の写真はイメージです。

ちょっとしたコツで簡単おせち

●日時

12月5日(月)
10:00~13:00

●受講料(税別)

2,000円

●定員/18名

●材料費/2,000円

●メニュー/〜お正月の肴〜 鯛または鯖の棒寿司、里芋の白味噌雑煮、
鯖味噌煮、柚子釜紅白なます、足赤海老生姜煮、田作り、和三盆と柚子の厚焼き玉子、鳥つくね 他



●講師
すし・和食 永代店主
永代 弘樹 氏



リュバンママのクリスマスケーキ

●日時

12月12日(月)
14:30~17:30

●受講料(税別)

2,000円

●定員/12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



おせちに使える野菜のおかず

●日時

12月18日(日)
10:00~13:00

●受講料(税別)

2,000円

●定員/18名

●材料費/1,200円

●メニュー/野菜たっぷり和風ミートローフ、
人参の伊達巻、たたきごぼう、野菜の飾り切り 他



●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

手打ちそば ひかりの年越しそば

●日時

12月20日(火)
11:00~13:30

●受講料(税別)

2,000円

●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



【受講申込先】徳島本校 ☎088-665-8500

■お電話でお申し込み下さい。

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。