

Culture Cooking Studio 2017

2月のMENU



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38期(H28年10月～H29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。●お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、受講予約は受講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。

●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

グランドエクシブ鳴門の3料理長 オリジナル「キッチンスタジオ」

2月14日(火) 10:30～13:00

●メニュー／洋食料理
ご家族で楽しむシチリアの
香リトマトパスタと
ニョッキのクリームソース
●材料費／1,500円程度
●定員／18名



講師
グランドエクシブ鳴門
洋食料理 料理長
阿部 芳久



手打ちそば ひかりの そば打ち道場(A/B)

2月28日(火)
A/11:00～13:30
B/18:30～21:00

●メニュー
・山かけそば
●材料費／1,100円
●定員／各12名
※持ち帰り用容器持参



講師
手打ちそば ひかり
店主
本田 光

Poesiaの旬菜イタリアン

2月1日(水) 10:30～13:00

●メニュー
・帆立のムースと
グリルのサラダ仕立て
・阿波尾鶏の
白ワイン煮込み
●材料費
1,000円～2,000円程度
●定員／18名



講師
Poesia
オーナーシェフ
木津 真人

やさしい旬のおばんざい

2月9日(木) 10:00～13:00

●メニュー／ほっこりあったか
な根菜を使ったおばんざい
・鴨と筍のくわ焼き
・里芋のたいたん
・田楽味噌・鯛蕪
・皆様のリクエスト1品
●材料費／1,000円～
1,500円程度 ●定員／18名



講師
すし・和食 永代店主
永代 弘樹

家庭で簡単に作れる 中国料理

2月1日(水) 18:30～21:00

●メニュー
・広東風かに玉
・蓮根入り中華ハンバーグ
・中華デザート
●材料費
1,000円～1,500円程度
●定員／20名



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

楽しい美味しい和菓子教室

2月3日(金) 13:00～15:00

●メニュー
・季節の生菓子
～バレンタイン編～
●材料費／1,000円程度
●定員／18名



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

2月7日(火) 10:30～13:00

●メニュー
・大海老天ぷら
・梅ごはん
●材料費
1,000円～1,500円程度
●定員／10名



講師／株式会社 MIZUYA
代表取締役社長
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

2月7日(火) 18:30～21:00

●メニュー／煮魚料理(和風・
中華風・洋風等)うまい!!煮魚
を作ってみよう ●材料費／
1,000円～1,500円程度
●定員／18名
※持ち帰り用フード
バック・マイ包丁持参可
天候により、料理内容・魚種が
変わる場合があります。



講師／株式会社はっとり
代表取締役
うまいんじょ処 魚や店主
服部 和彦

今日からあなたも パン職人!?

2月8日(水) 13:00～16:00

●メニュー
・白パン・ロールパン・塩パン
粉から焼きます。自分で焼いた生地は、
お持ち帰り頂き、ご家庭で焼いて下さい。
(講座中は、先生が焼いた生地を
焼きます)
オーブン用の天板、大きいビニール袋持参
●材料費
500円～1,000円程度
●定員／12名



講師
手作りパン工房のあ
ブランチエ
M.Saitoh

日本料理でおもてなし

2月15日(水) 10:00～13:00

●メニュー
・揚げ出し豆腐(増田風)
・豆の胡麻和え
・牛しぐれ丼
●材料費
1,500円程度
●定員／18名



講師
日本料理 増田主人
増田 宏

丸池製麺所の手打ちうどん教室

2月22日(水) 10:30～13:00

●メニュー
・板野町の人参うどん
●材料費／1,000円程度
●定員／12名



講師
丸池製麺所大将
山本 将弘



【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

徳島市川内町平石宮宮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。