

Culture Cooking Studio 2017

3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カ月前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

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7日(火) 18:30～21:00

●メニュー／フライ料理
アジ開き、キスフライ、すずき等
たくさん作ってお持ち帰り!!
●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

グランドエクスィブ鳴門の3料理長 オリジナル「キッチンスタジオ」

3月14日(火) 10:30～13:00

●メニュー／日本料理
山菜料理と蛤料理
●材料費／1,500円程度
●定員／18名



講師
グランドエクスィブ鳴門
日本料理 料理長
植村 建一

手打ちそば ひかりの そば打ち道場(A/B)

3月28日(火)
A/11:00～13:30
B/18:30～21:00

●メニュー
・鴨せいろ
●材料費／1,500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

家庭で簡単に作れる 中国料理

3月1日(水) 18:30～21:00

●メニュー
・小海老のマヨネーズ和え
・鶏もも肉の黒胡椒焼き
・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

今日からあなたも パン職人!?

3月8日(水) 13:00～16:00

●メニュー
・ペーグル
●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
ブーランジェ
M. Saitoh

日本料理でおもてなし

3月15日(水) 10:00～13:00

●メニュー
・うすい豆ごはん
・鰯のつみれ汁
・イカの刺身(切り方によ
る味の違い)
・新若布の酢物
●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

3月22日(水) 10:30～13:00

●メニュー
・ざるうどん
●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

パパベルの楽しいパン教室

3月29日(水) 10:00～14:00

●メニュー
・ペーグル(手練り)
・季節のパン
他
●材料費／500円程度
●定員／18名



講師
株式会社パパベル
ブーランジェ
石橋 一彦



やさしい旬のおばんざい

3月9日(木) 10:00～13:00

●メニュー／春野菜を使った
おばんざいとアク抜き
・筍はさみ揚げ・若竹煮
・春野菜のかき揚げ
・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

楽しい美味しい和菓子教室

3月3日(金) 13:00～15:00

●メニュー
・京風のお雛菓子とわらび餅
●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

GUCCINI イタリアマンマの 季節のおもてなし

3月24日(金) 10:00～12:30

●メニュー
・豚バラ肉と
ブロッコリーの Pasta
・サーモンマリネの
カクテルサラダ
●材料費／1,000円程度
●定員／16名



講師
GUCCINI(グッチーニ)
主宰
山口 祐子

Ruban mamaのお菓子教室

3月26日(日) 14:00～17:00

●メニュー
・いちごショート
●材料費
2,000円～2,500円程度
●定員／12名
※高校生以上対象



講師
café de Ruban
パティシエ
新田 真弓



カルチャークッキングスタジオ講座のご紹介 講師陣は、全員各ジャンルのスペシャリスト!あなたのお好きな時間、お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。詳細は徳島本校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。

和漢食のすすめ

3月13日(月) 10:00～12:00

●メニュー
骨粗鬆症に良い食事
・小魚と春野菜のマリネ
・カルシウム
吸収アップメニュー
●材料費
700円～800円程度
●定員／18名



講師／薬剤師
漢方薬・生薬認定
薬剤師
佐々木 佑美

心も笑顔に! イルローザパティシエ の洋菓子講座

3月27日(月) 13:30～16:30

●メニュー
・苺のムース
●材料費／2,160円
●定員／12名
※お作り頂いたお菓子をお持ち帰りいただけます。



講師
イルローザ
パティシエ

お料理いろは塾

3月7日(火) 10:30～13:00

●メニュー
・焼き春巻き
・チャーハン
●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



【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。