



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。・料理写真はすべてイメージです。

和菓子で クリスマス



●日時
12月8日(金)
13:00~15:00
●受講料/**2,000円**(税別)
●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 氏
●定員/18名
●材料費/1,000円
●メニュー/季節の上生菓子 ~クリスマス編~

旬の野菜で おもてなし料理



●日時
12月10日(日)
10:00~13:00
●受講料/**2,000円**(税別)
●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
●定員/18名 ●材料費/1,500円 ●メニュー/フライパンロースト
ビーフ おろしソース、里芋チーズコロッケ、トマトとアボカドの塩麹マリネ
和風ジュレ、ごぼうの和風ポタージュカブチーノ仕立て、りんごパイ 他

ちょっとしたコツで 簡単おせち



●日時
12月11日(月)
13:00~16:00
●受講料/**2,000円**(税別)
●講師/すし・和食 永代店主 永代 弘樹 氏
●定員/20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、鯖味噌佃煮焼き、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(食材の都合で変更になる場合があります)

イルローザの クリスマスケーキ



●日時
12月17日(日)
10:00~13:00
●受講料/**2,000円**(税別)
●講師/イルローザパティシエ
●定員/10名
●材料費/2,200円
●メニュー
いちご生クリームデコレーションケーキ

手打ちそば ひかり の年越しそば



●日時
12月19日(火)
18:30~21:00
●受講料/**2,000円**(税別)
●講師/手打ちそば ひかり店主 本田 光 氏
●定員/12名
●材料費/1,500円
●メニュー/小えびのかき揚げそば
(お持ち帰り用のタッパーを持参してください)

【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。