

Culture Cooking Studio 2019 冬期特別講座

Christmas お正月料理講座

※講座を受講の際は、エプロン・ハンドタオル・筆記用具と、親子講座のみ飲み物をご持参下さい。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。※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。

受講生
募集



親子でクリスマスケーキを作ろう

●日時／12月1日(日) 13:00～16:00

●受講料／親子で2,000円(税別)

お子様1名追加1,000円(税別)

●講師／イルローザパティシエ

●定員／10組(お子様:5歳～小学生)

●材料費／2,000円(税込)

●メニュー／デコレーションケーキ

※お子様追加の場合も作る量は同じです。



親子でクリスマスピザとアイシングクッキーを作ろう

●日時／12月7日(土) 10:00～13:00

●受講料／親子で2,000円(税別)

お子様1名追加1,000円(税別)

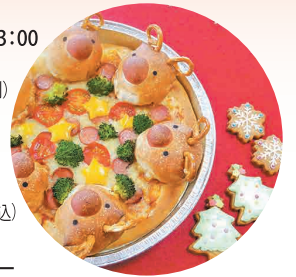
●講師／手づくりパン教室きらら主宰 湯浅 幸美

●定員／10組(お子様:5歳～小学生)

●材料費／親子で1300円、1人追加500円(税込)

●メニュー／トナカイのピザ

ツリーと雪の結晶のアイシングクッキー



旬の野菜でクリスマス料理

●日時／12月15日(日) 10:00～13:00

●受講料／2,000円(税別)

●定員／18名

●材料費／2,000円(税込)

●メニュー／鶏の照り焼き～柚子の香り～、
春巻き2種(海老とアボカド・牡蠣の葱味噌)、
春菊と蕪のサラダ、ロール寿司、和風ミネスト
ローネ、焼きりんご



●講師

日本野菜ソムリエ協会認定
野菜ソムリエ 浜口 智子

ちょっとしたコツで簡単おせち

●日時／12月19日(木) 10:00～13:00

●受講料／2,000円(税別)

●定員／20名

●材料費／2,000円(税込)

●メニュー／～お正月の肴～小鯛の昆布締
め、押し寿司、鯛と蕪のすり流し椀、菜花とスモ
ークサーモン 黄身酢、叩き牛蒡 胡麻酢和え、
足赤海老の生姜煮、サワラの幽庵焼、擬製豆腐



●講師

すし・和食 永代 店主
永代 弘樹

受講申込先: 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下さい。

受付時間(平日) 10:00～19:00

(日曜) 10:00～17:30

徳島市川内町平石若宮92-4 (P150台可)

※日曜日も開校していますが、祝日はお休みです。※ホームページからも講座のお問い合わせができます(<http://www.tokushin-culture.jp>)。

※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。