

# 12月 秋田テルサ料理教室

## 『真鱈子炒り煮』と 『簡単チーズオムライス』



※イメージ写真

開催日 6日(日)  
時間 10:00~13:00  
受講料 2,000円  
定員 16人  
講師 高堂 路子

## ・チキンカチャトーラ (鶏肉とトマトの煮込み)

・トライフルケーキ ・フルーツサラダ



※イメージ写真

開催日 9日(水)  
時間 10:00~13:00  
受講料 2,400円  
定員 16人  
講師 鈴木 まり子

お持ち帰りができる

## 『クリスマスのピザとゼリー』



※イメージ写真

開催日 10日(木)  
時間 10:00~13:00  
受講料 2,400円  
定員 8人  
講師 高橋 滋子

# ・男子厨房に入る 超ジューシー

## 自家製ソーセージ作り



※イメージ写真

開催日 12日(土)  
時間 10:00~13:00  
受講料 1,500円  
定員 16人  
講師 山田 由美子

## 師走のお助けレシピ

### 酒粕漬けすじ子

・焼き茸サラダ ・みそ汁



※イメージ写真

開催日 26日(土)  
時間 10:00~13:00  
受講料 2,000円  
定員 16人  
講師 高堂 路子

## 【講師一覧】

講師：鈴木 まり子

(日本野菜ソムリエ協会認定講師  
JSIA 認定飾り巻き寿司マスター  
インストラクター)

講師：高橋 滋子

(ジャパンホームベーキングスクール  
準師範)

講師：高堂 路子

講師：山田 由美子

(日本ナチュラル・フード協会 認定  
ナチュラル・フードマスター  
ナチュラル・シードマイスター)

## 【申込方法】

11月25日(水) 午前10時より受付開始

電話または秋田テルサ1F総合案内で

お申込みください。

## 【注意事項】

- \*キャンセルは、実施日を含まない3日前の17時までご連絡ください。  
それ以降のキャンセルは受講料全額を納入していただきます。
- \*持ち物は、エプロン・三角巾(バンダナなど)・筆記用具です。
- \*原則、会場で試食することになりますが、お持ち帰りを希望する場合はあらかじめラップ・容器・冷却バック等を各自で持参してください。  
(※お持ち帰りされた場合は、お早めにお召し上がりください。)
- \*各教室の終了時間は、参加人数によって多少前後する場合があります。
- \*定員に達しない場合は、中止や延期になることもあります。
- \*掲載している写真は過去に撮影したものやイメージ写真です。全く同じものを作ることはありませんのでご了承ください。