

やみつき♪明太子フランスと抹茶ムース



開催日 9日(木)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,400円
 定員 12名
 講師 高橋 滋子

男子厨房に入る

三枚おろしに挑戦！2種類のアジフライを作ろう



開催日 11日(土)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,000円
 定員 16名 男性限定
 講師 山田 由美子

オリーブとレバーのパテ・鶏モモのカリカリステーキ
トマトとオリーブと玉ねぎのフォカッチャ



開催日 14日(火)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,200円
 定員 12名
 講師 吉田 岳青

華やかいなり寿司・いなり信田巻き

豪華な稲荷寿司特集 ✨ 色々なバリエーションで作るので楽しいですよ♪



開催日 22日(水)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,500円
 定員 16名
 講師 鈴木 まり子



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: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)



講師:吉田 岳青

(イタリア料理&体験料理教室ペコリーナ 主宰)



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)

【申込方法】

4月24(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】

- *材料準備の都合上キャンセルは、実施日を含まない3日前の17時までご連絡ください。
それ以降は受講料全額を納入となります。
- *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。