

Flower Lesson



5月の森のテーブルリース

5/8(火) 13:00~15:30

新緑が心地よい季節、グリーンの花や葉でさわやかなフレッシュリースを作ります。森のテーブルコーディネートで、ティータイムを楽しみます。

受講料:8,000円+税(花材費・お茶代含む)
持ち物:筆記用具・花ばさみ

*Mother's Dayのラッピングでお持ち帰りできます。



中西裕子

日本フラワーデザイナー協会本部講師

Foodstyling Lesson



極上素材のおむすび弁当でおもてなし

5/14(月) 11:30~14:00

日本人本来のおむすびを美味しい白ご飯と、極上の具材でおむすび網代のお弁当箱に盛り付けます。手作りお漬物と汁物と一緒に召し上がって頂きます。

受講料:6,500円+税(材料費含む)
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル



古澤晴子

フードコーディネーター

Cooking Lesson



今だから知りたい大人の食育

5/9(水) 11:00~14:00

4回シリーズの第1回目は、かつお節を削って、その削りたてのかつお節を使ってお出しをと料理を作ります。昔ながらの調理方法で季節の素材を丁寧にお料理しましょう。

受講料:6,000円+税(材料費込み)
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル



高瀬美佐子

管理栄養士

Porecelarts Lesson



白磁の中国茶器をポーセラーツで ヘンシンさせてみませんか?

5/28(月) 13:00~15:30

白い器にシール感覚で使える転写紙を切り貼りし、絵柄を付けるポーセラーツ。スープ碗としても使用できる蓋付き中国茶器を一組作成します。
*焼成後、後日のお渡しになります。

受講料:6,000円+税(材料費・お茶代含む)
持ち物:筆記用具、紙はさみ、手拭きタオル



加藤美知子

ポーセラーツインストラクター

Cooking Lesson



5月のおつまみレッスン 〜ディルとアボカドの一皿〜

5/11(金) 14:00~17:00

少しずつ熱くなる季節に、酸味や辛味、ハーブやスパイスを使ってカラフルで楽しい一皿を作りましょう。
*ソフトドリンク付き

受講料:7,000円+税(材料費込み)
持ち物:筆記用具・エプロン・ハンドタオル



松島節子

食空間&フードコーディネーター

Flower & Tea Lesson



スモークツリーを楽しむ リースと午後のティータイム

5/29(火) 13:00~16:00

煙のような花が不思議なスモークツリー。森のように飾ってお茶の後、リース作りを楽しみます。しっとりスコーンのコツもデモでお伝えします。

受講料:8,500円+税(材料費・お茶代含む)
持ち物:筆記用具・花ばさみ



岩間美恵子
コーディネーター



中西裕子
日本フラワーデザイナー協会
本部講師

*お申込み人数により開催されない場合があります。