

Foodstyling Lesson



モダンスタイル沖縄料理 ～沖縄の家庭料理をおもてなしに～

7/9(月) 11:30～14:00

沖縄の代表的な家庭料理をおもてなし風にモダンなスタイルに盛り付けます。夏本番のリゾート感あふれるテーブルを演出し、召し上がって頂きます。

受講料:6,000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

Flower Lesson



多肉植物を楽しむ夏時間

7/10(火) 13:00～15:30

夏の窓辺をさわやかに。ユニークな姿が楽しい多肉植物で作るグリーンインテリア。好きな器を選んで、寄せ植えを楽しんで頂きます。

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・ハンドタオル



中西裕子

インドアガーデン
インストラクター

Cooking Lesson



今だから知りたい大人の食育 ～すり鉢を使ったお料理～

7/11(水) 11:00～14:00

今回は、すり鉢を使って炒りたての胡麻をすりた時の香りや風味、すり身を搗って粘りが出た感触を楽しみながら調理します。

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

Cooking Lesson



夏 鮎を味わう

7/13(金) 11:30～14:00

鮎の串うちを体験、焼き上がった鮎は笹の葉と盛り付けて、今年の実山椒を使って作るじゃこ山椒ご飯と一緒に、夏の和食を楽しみます。

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



松島節子

食空間&フード
コーディネーター

Table Lesson



季節のテーブルレッスン ～涼の演出 夏の器使い～

7/18(水) 13:00～15:00

ガラスや白木、竹の素材と磁器の器の組み合わせ、そこにあしらう青物でさらに涼しげに。夏の暑さを忘れる涼の演出のコーディネートを楽しみましょう。

受講料:5,500円+税(材料費込み)
持ち物:筆記用具・花はさみ



松島節子

食空間&フード
コーディネーター

Porecelarts Lesson



キラリ夏! ポーセラーツのグラスを

7/23(月) 13:00～15:30

シール感覚で使えるガラス用紙転写を切り貼りしちょっと小ぶりのグラスを2個作製します。
*焼成後、後日お渡しになります。

受講料:6,500円+税(材料費・お茶代含む)
持ち物:筆記用具・ハンドタオル



加藤美知子

ポーセラーツ
インストラクター

*お申込み人数により開催されない場合があります。