

ティー&スイーツ



紅茶を楽しむ暮らし
～クリスマスアレンジティー～

12/7(金) 13:00～14:30

ティーアドバイザー 笠原祐子

スリランカやインドで学んだ紅茶のお話し、美味しい紅茶の淹れ方や紅茶を引立てるスイーツのペ어링もご提案。優雅なティータイムを楽しみましょう。

受講料: 5,000円+税
持ち物: 筆記用具 *茶葉のお土産付き

テーブル



イギリスのクリスマスの
～

12/9(日) 13:00～14:30

食空間コーディネーター 加藤紀久子

イギリス人にとって年に一度の大イベントであるクリスマス。在住経験のある講師とイギリス風クリスマステーブルを作ります。パティシエにオーダーしたケーキでティータイム。

受講料: 5,000円+税 *お土産付き
持ち物: 筆記用具

アート



アート楽しむ暮らし
～琳派 de 和菓子～

12/10(月) 13:00～15:30

アート&ライフコーディネーター 荒川千華

和菓子は琳派のデザインを多く取り入れられています。琳派のイメージで作られたテーブルで、琳派を感じる和菓子とお茶を頂きながら、暮らしのアートを楽しんで頂きます。

受講料: 7,000円+税
持ち物: 筆記用具

クッキング



旬の素材を楽しむ料理
～お鍋でおいしいレシビ～

12/14(金) 11:30～14:30

食空間&フードコーディネーター 松島節子

寒い時にはあったか鍋が嬉しいですね。冬の食材で楽しむ鍋。手作りポン酢や後のメの雑炊まで美味しいレシビをご紹介します。

受講料: 5,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン

*受講料は、記載のないもの以外は材料費など全て含まれています。都合により、日程、内容が変更になる場合があります。

クリスマスマーケット ミニレッスン



フードスタイリングでクリスマスのおもてなし
～フィンガーフードで気軽なクリスマス～

12/16(日) 13:00～15:00

フードコーディネーター 古澤晴子

簡単につまめるフィンガーフードで気軽なおもてなし。バケットにのせるフラスケッタ、串をさすピンチョスなどクリスマスのおもてなしに使える料理をご紹介します。

受講料: 1,000円+税



手作り小物でクリスマスのおもてなし

12/16(日) 11:30～14:00

ライフスタイルデザイナー 岡本洋子

手作り小物を食卓に添えてクリスマスを楽しみましょう。簡単にできる小物のアイディアをご紹介します。

受講料: 1,000円+税

ポーセラーツ



オンリーワンの器を作りましょう
～おせちを入れて素敵なお正月～

11/26(月) 13:00～15:00

ポーセラーツインストラクター 加藤美知子

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。今回は着付けボックスを作ります。事前にご連絡頂ければ、二段、三段にも変更できます。

受講料: 7,000円+税 *一段追加に付き+1500円
持ち物: 筆記用具・ハンドタオル
*換成後、後日お返しとなります。

パン



おいしいパンを焼きましょう
～モンキーブレッドと雑穀入り食パン～

11/29(木) 13:30～15:30

ジャパンホームベーキングスクール総師範 野村雅子

素材にこだわりの手作りのおいしさを生かしたパンを作ります。初心者にも失敗のないようわかりやすくコツをお伝えします。

受講料: 5,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

*受講料は、記載のないもの以外は材料費など全て含まれています。

フードスタイリング



お節料理のアレンジスタイル
～いつものお節をちょっとひと工夫～

12/11(火) 11:30～14:00

フードコーディネーター 古澤晴子

お節料理の定番をひと工夫したレシビや盛り付けで見映え良く。菓物の使い方や飾り切り等ちょっとしたテクニックをお教えます。

受講料: 5,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

クッキング



お酢の講座と「自家製ポン酢」を仕込む

12/18(火) 13:00～15:00

醸せ師 はやかわ あき

世界最古の調味料と言われるお酢。お酢のお話、お料理への上手な活用法などをお伝えし、徳島県産の無農薬すだちを使って「自家製ポン酢」を仕込みます。

受講料: 6,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

パン



クリスマスのパンを焼きましょう
～シュトレンとスノーボール～

12/19(水) 13:30～15:30

ジャパンホームベーキングスクール総師範 野村雅子

ドイツのクリスマスに欠かせないシュトレンは日本でも日持ちのするクリスマス菓子として人気。リッチな味わいのシュトレンとスノーボールを作ります。

受講料: 5,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

クッキング



お醤油講座と自家製醤油を仕込む

1/16(水) 13:00～15:00

醸せ師 はやかわ あき

簡単には入手することのできないお醤油の原料となる醤油麹。厳選した醤油麹を使い、自家製醤油を仕込みます。途中の手入れ方法や熟成後の搾り方などを詳しく解説します。

受講料: 6,000円+税
持ち物: 筆記用具・エプロン・ハンドタオル

都合により、日程、内容が変更になる場合があります。

