

金曜日クラス

食にまつわる「よもやま話」を聞く～食事付きクラス～

2024年度秋期コース
受講生募集中

2024年10月～2024年12月

料理の雑学博士講座より通算
◆第17期生 募集中◆

食は私たちの日々の生活から切り離せないものです
食にまつわる歴史・食文化・最新の身体栄養学などの様々な事柄を、
わかりやすく楽しく聞いて、食への見聞を広めましょう
毎回、豪華な昼食付きです

* 第1週金曜・午前10時～12時（一部時間変更があります）

* 受講料 3ヵ月分 18,846円＋税＝20,730円

（食事会の折の交通費は個人精算）

※6ヵ月分でお支払いいただく割引となります

6ヵ月分 36,000円＋税＝39,600円

（食事会の折の交通費は個人精算）

* 持ち物 エプロン・筆記用具・箸・お持ち帰り用の密閉容器や保冷剤

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・「3ヵ月で子供の心がやさしく・賢くなる
すごい食育」主宰・食育スペシャリスト
- ・食育伝道師・管理栄養士・料理研究家
- ・テーブルコーディネーター・調理師
- ・フードコーディネーター
- ・スイーツスペシャリスト
- ・介護食アドバイザー・幼児食アドバイザー
- ・中国茶アドバイザー・だしの探求家



10月4日

カビのお話をしましょう

夏場に雨が降りアジア（日本を含む）では、カビがよく生えます。建材が痛み・カビ毒やアレルギーのために健康を害することもしばしばあります。しかしこの怖いカビも、日本では古来より麹菌（カビ）として、清酒・しょうゆ・みそなどの醸造に使われてきています。血中コレステロール値を下げるスタチン（青カビ）は、世界で最も売れた薬と言われています。手ごわいですが、味方につけると頼もしい存在の「カビ」について深く学びましょう。



スライドでの講義と
簡単な実習→食事

11月1日
米の話です

新米がおいしい季節です。インターティアラ・お料理サロンの取引先でもある株式会社「米由」の社長で、五ツ星お米マイスターの資格を持つ野田沙希さんから、お米のおいしい選び方・食べ方を学びます。当日はおいしいお米のカタログ販売も予定しております。



スライドでの講義と
簡単な実習→食事

12月6日

日本の磁器・古伊万里についてのお話をします

美しい伊万里焼きの器にお節料理を盛って
楽しめます。



スライドでの講義と
簡単な実習→食事

【お問い合わせ・お申し込み先】

インターティアラ・お料理サロン

（栄中日文化センター提携）

〒461-0005 名古屋市東区東桜 1-3-22

ヴィアーレ・アルベルゴ 10F

（受付時間・9:00～18:00 ※但し日曜日を除く）

TEL/FAX : 052-253-6340/6344

E-Mail : intertiara-salon@outlook.jp

URL : http://www.intertiara.com



※欠席・振替などの連絡は

必ずスタッフまで

直接又はお電話にてご連絡ください

TEL : 052-253-6340/6344

※献立内容や日程は変更する場合があります

※料理写真はイメージです