

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年度夏期コース
受講生募集中

2024年7月～2024年9月

料理の雑学博士講座より通算

◆第16期生 募集中◆

講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・INTERTIARA 「食育相談室」代表
- ・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



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、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と割引となります

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

【振替受講可能】 欠席される場合は、他のクラスに追加金なしで振替受講が可能です
<受講日の3日前までに欠席の連絡を頂いた場合のみ・2日前～当日の欠席は振替受講不可>
(ただし、「伊藤華づ枝の手料理を食べる会」クラス、「プロから学ぶ日本料理の極意」クラスは追加金が必要です)

7月5日

納豆について粘り強くお話しします

納豆は日本固有のものではなく、東南アジア各所にも伝わります。納豆の「おもしろ話」について、粘り強く味よくお伝えします。

スライドでの講義と
簡単な実習→食事



8月2日

食事会を予定しています
寿司か日本料理の予定です

女性が握る寿司屋さんか・居酒屋料理店で、日本人が好む味を舌や盛り付け器選びなどを学びましょう



9月6日

日本の農業と農薬

課題についてのお話をします

日本は、農薬漬けと言って良いほど、世界有数の農薬大国です。中国や韓国とほぼ近い、世界トップクラスの農薬使用量です。農業と農薬・環境への課題などを学びます。



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