

月曜日クラス

継続受講をおすすめします 2024年度 冬期コース 受講生募集中

2025年1月～2025年3月

「食」のスペシャリストをめざして ～「食」が好き！だから仕事に！！～

第33期生募集中

ディプロマ
(修了証) 授与

料理が大好きという人、食を仕事にしたいと考えている人にお勧めの講座です。食のことなら何でもお任せください。多彩なカリキュラムがあなたを魅了してくれます。今期は、毎コースお楽しみとなっている食事会では、最新の調理法や盛り付けなどを学びます。料理研究家・フードコーディネーター・食育伝道師になりたいと願う、あなたの未来を広げる講座です。継続受講をおすすめします。

めざす資格：フードコーディネーター・食育伝道師・料理研究家

- *第1週月曜 午前10時から約2時間半 (一部時間変更があります)
(1コース・6ヵ月・全6回)
- *受講料 3ヵ月分：20,236円+税=22,260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：38,182円+税=42,000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)

*講師 伊藤華づ枝

- ・インターティアラ・お料理サロン校長
- ・㈱ハンナプロジェクト 代表取締役
- ・「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



1月6日

ガストロノミーとは何か・その発祥の国について

① ムサカ

～ギリシャの「ナスとじゃが芋」を使ったヨーグルトソースグラタンです。ギリシャは「ガストロノミー(食文化&食芸術)」発祥の地です～

② スペルト小麦とマグロのたっぷり野菜サラダ

～スペルト小麦(古代小麦)は近年の人気食材です。湯引きマグロと野菜を入れてサラダ仕立てにした前菜です～

③ 金柑とリコッタチーズのケーキとイチゴ大福

～金柑のチーズケーキとイチゴ大福を作しましょう～



～イメージ写真～

2月3日

～ふだんの小皿おかずをおしゃれに楽しむ～

家庭での人気おかずを、小皿仕立てで味わうレシピが人気を集めています。きんぴら・アンコウの唐揚げ・イワシの梅ショウガ煮・などを小皿に盛って、友人と共におしゃれ居酒屋を目指します～その他、韓国料理や中国料理もご提案できます～中国料理は、エビのトウチソース・あんかけチャーハンなど
韓国料理は、チゲ(鍋物)・チャプチェ・手作り白菜キチムなど



～イメージ写真～

3月3日・食事会に参りましょう

※マダムのもてなし料理クラスと合同です
佛跳湯スープと中国料理フルコースを味わう
中国料理レストラン「わらじん」

佛跳湯とは、なまこやフカヒレなどを入れた豪華な中国薬膳スープです。
あまりに素晴らしい香りに惹かれて、お坊さまでも垣根を飛び越えてそのスープを食べたくなると言われる幻の1品です・・・そのスープと共に中国料理を楽しむコースです



【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