

料理教室&ケーキ教室開催のご案内

いつも当社の料理教室&ケーキ教室をご利用頂き有難うございます
今月の料理教室&ケーキ教室は下記の日程で行いますのでご案内致します。
早めに電話にてお申し込み下さい。

*材料の準備もありますので前日のご予約はご遠慮下さい
ご予約は2日前までをお願い致します

また、開始時間に連絡なしで15分以上遅れる場合は参加をお断りさせていただきますのでご了承下さい。

コロナ対策について

感染者拡大により、しばらくの間は作った料理・お菓子などはその場で試食せずに持ち帰りとさせていただきます、教室での飲食は控えていただきます。また、持ち帰り用の容器は持参していただきますようお願いいたします。参加する際はマスク着用・検温(来店の際)・名簿の記載が必須となりますのでご協力をよろしくお願い致します。

また、参加人数も8名様までとさせていただきますので参加出来ない場合もありますのでご了承下さい。

料理教室(藤崎先生)

期日 12月 19日(月)

時間 午前10時~

参加費 1500円(お正月料理の為に参加費が違います)

メニュー ローストポーク・昆布巻き・えびパイ

柿なます・クルミ田作り

さつま芋とりんごのレモン煮

濱田先生の料理教室(料理研究家)

期日 12月 16日(金)

時間 午前10時~

参加費 1500円

メニュー 海老の酒煮・ゆず大根

筑前煮・十六煮

手作りさつま揚げ

鎌下先生の料理教室(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日 12月 14日(水)

時間 午前10時~

参加費 1500円

*大晦日でも間に合う簡単おせち

メニュー

豚骨の甘辛煮込み・海老のつや煮・ぎせい豆腐炒めなます・金時豆の甘煮・レーズン入り田作り

鎌下先生のお菓子教室(料理研究家・食生活アドバイザー・国際薬膳食育師)

期日 12月 10日(土)

時間 午前10時~

参加費 1500円

メニュー

発酵なしのお手軽シュトーレン

麴を使った料理教室(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 12月 15日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー

鯖の昆布巻き・魚から作る伊達巻
豆ご飯・黒糖くるみ

身体に優しいケーキ・お菓子教室(野田先生) わらべ詩・管理栄養士

期日 12月 22日(木)

時間 午前9時30分~

参加費 1,000円

メニュー

発酵あんこと胡桃の焼き菓子
鹿児島郷土菓子柚餅子



*材料の準備もありますので早めのご予約とキャンセルの場合は2日前までにご連絡下さい

TEL 260-3055 小森園・梶原