



7/20(木)①③
金城 保夫 先生
(三田ホテル)

- ・蒸し鶏の葱生姜ソース
- ・豆乳入り冷やし担担麺
- ・アサイーココナッツミルク

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆葱生姜ソースの作り方
- ◆担担麺の変わりスープ
- ◆タピオカの茹で方



7/3(月)①③
福田 庸平 先生
(bucheide)

- ・豚フィレ肉のソテー
ゆで卵のソース
- ・毛馬きゅうりと
フルーツマトの
冷製パスタ
- ・クレーン・キャラメル

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆肉をやわらかくソテーする
- ◆冷製パスタのコツ
- ◆ブディングの火入れの見極め



7/23(日)①②
ト部 吉恵 先生
(和旬 撫子)

- ・鱧なべ
- ・ネバネバ餃子
- ・冷やしトマト
- ・夏野菜胡麻クリーム和え

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆出汁にプラス1でコク旨に
- ◆餃子アレンジ
- ◆和え物の原則



7/24(月)①③
田畑 昇 先生
(ビストロ◎バキュース)

- ・マグロとアボカドの
タルタルサラダ仕立て
- ・鴨胸肉のロースト
じゃがいものソテー添え
- ・桃のコンポート
白ワイン風味

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆鴨肉のジューシーな焼き方
- ◆コンポートの基本的な作り方



7/8(土)①②
高島 稔 先生
(ホテル日航大阪 日本料理 弁慶)

- ・七夕素麺
- ・小芋 旨煮
- ・とうもろこし かき揚げ

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆天の川に見立てた
美しい盛りつけ
- ◆美味しい小芋の炊き方
- ◆旬の素材を上手に調理する



7/30(日)①
横山 淳 先生
(モンテラート)

- ・自家製レーズンバター
- ・海の幸のサラダ
- ・簡単! ミートソース
スパゲッティ

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆自家製レーズンバター
- ◆ゼラチンの使い方
- ◆鍋ひとつで出来る
簡単ミートソース



7/10(月)①③
野上 博文 先生
(ホテルモンテラ スール大阪)

- ・牛ロース肉と
季節の野菜の炒め
レタスカップとともに
- ・あつあつ天津飯
- ・フルーツの金木犀ゼリー

①シェフ直伝 習得スキル

- ◆塩ダレの使い方
- ◆卵の火の通し方
- ◆寒天の使い方



7/19(水)①
百寿 先生
(dining kitchen momoju)

- ・合挽き肉と豆腐の
ふわふわ胡麻団子
- ・夏野菜の揚げ浸し
- ・鶏ささ身とセロリの
胡麻ドレサラダ

①百寿先生直伝 習得スキル

- ◆揚げ団子を
ふっくらと仕上げるタネ作り
- ◆夏に重宝する常備菜
- ◆サラダを食感良く仕上げる



7/13(木)①・15(土)①②
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・ジャージャー胡麻担々麺
- ・白いココナッツマーボー
- ・なすナムル とろろがけ
- ・焦がし黒糖蜜の
ずんだくのみ餅
- ・フレッシュパイ
オレンジスパークリング

①吉田先生直伝 習得スキル

- ◆応用自在の肉味噌
- ◆新感覚マーボー豆腐
- ◆新しいキャラメルソースの
作り方



7/5(水)①
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・鰻じゃないけど
鰻の蒲焼き
- ・もちりポテトサケツ
- ・簡単どて煮
- ・枝豆餡の
ココナッツわらび餅

①吉田先生直伝 習得スキル

- ◆鰻を使わない精進蒲焼き
- ◆意外な食材の組合せで作
る鮭料理
- ◆食感の良いわらび餅の作り方



7/22(土)①②
水越 潤太郎 先生

- 水越パティシエに習う
Basic Sweets 6
- ・サクサクのタルト生地!
フルーツタルト
- *お持ち帰り 直径12cm 1台分

※会員様が現金でご受講の場合:
5,000円

①パティシエ直伝 習得スキル

- ◆生地製法・扱い
(仕込・伸ばし・型入れ)
- ◆オープン扱い
- ◆フルーツのカット、
デコレーション



7/12(水)①・29(土)①
森田 栄理 先生
(国際中医薬膳管理師)

- ・絞甲いかときゅうりの
炒めもの
- ・空芯菜と金針菜の
和えもの
- ・トウモロコシご飯
- ・豆腐白玉のずんだ餡あえ

①森田先生直伝 習得スキル

- ◆季節の食材を生かす
- ◆かんたん調理



7/1(土)①
森田 栄理 先生
(国際中医薬膳管理師)

- お持ち帰り
- ・梅ぼし(南高梅約1kg分)
- ・完熟黄梅ジャム 1瓶

※ピジター料金:5,500円
※会員様が現金でご受講の場合:
5,000円

①森田先生直伝 習得スキル

- ◆白干梅ぼしの作り方
- ◆梅の扱い方



7/2(日)①・11(火)③・27(木)①
キッチンソムリエ基礎講師
(井手 美加)

- ・リヨン風ケネル アメリケソース
- ・夏野菜と魚介のサラダ
- ・さわやか桃のスープ
- ・ビューニユ(リヨン郷土菓子)
- ※おすすめワインとのテイasting有。
ワイン用ぶどうジュース(ノンアルコール)
への変更も可。
- ※ピジター料金:6,000円
※会員様が現金でご受講の場合:
5,000円

①先生直伝 習得スキル

- ◆簡単アメリケソースの作り方
- ◆魚介類の美味しい火入れの仕方
- ◆旬の桃と野菜を使った美肌スープ

2017年7月		16 日	17 月
1 土	白干梅ぼし手作り教室 ①	18 火	
2 日	1day特別レッスンa ①	19 水	家庭料理 ①
3 月	シェフズe ①③	20 木	シェフズb ①③
4 火		21 金	
5 水	オーガニックb ①	22 土	スイーツb ①②
6 木		23 日	シェフズf ①②
7 金		24 月	シェフズi ①③
8 土	シェフズr ①②	25 火	
9 日		26 水	
10 月	シェフズx ①③	27 木	1day特別レッスンa ①
11 火	1day特別レッスンa ③	28 金	
12 水	改善ごはん ①	29 土	改善ごはん ① ワイン その他の品種 ②
13 木	オーガニックa ①	30 日	シェフズv ①
14 金		31 月	
15 土	オーガニックa ①②		