

2022年1月

Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

インターネットで24時間ご予約受付

(メンテナンス時を除く)



<http://www.kitchen-sommelier.jp>

キッチンソムリエクッキングスクールへのご予約・お問合せ

06-6538-0880

(11:00~17:00)



日頃よりキッチンソムリエクッキングスクールをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

2022年もどうぞよろしくお願いいたします。

皆様にとってよい1年になりますように。



1dayレッスンc
免疫カアップ

18日 | 27日

Point 1

腸内環境を整えて免疫カアップ!



講師
川口 佐知己 先生
(キッチンソムリエ講師)

- ・塩麴手羽元のオープン焼き
- ・新玉ねぎのローズマリーマリネ
- ・水切りヨーグルトのカプレーゼ
- ・根菜豆乳ポタージュ
- ・スパークリングジュレレモンティー
- ・十五穀ごはん

全 円 or 円 円 円



1Dayレッスンa
ハーブを上手に使うワンランク上のおもてなし

14日 | 15日 | 21日

Point 1

・4種類のハーブの特性を知ろう!
・生地からフォカッチャを手作りしよう!



講師
尾畑 有香 先生
(キッチンソムリエ講師)

- ・ハニーポークマスタード
- ・マッシュルームスープ
- ・ハーブサラダ
- ・もちもちホカッチャ
- ・カッサータ

全 円 or 円 円 円



日本料理
体ポカポカ/メニュー

16日

Point 1

蕪蒸しのコツが学べる!



講師
ト部 吉恵 先生
(和旬撫子)

- ・蕪蒸し
- ・お芋とお餅の揚げ出し
- ・酒粕プリン

全 円 or 円 円 円



オーガニックb
食で体を温める

18日

Point 1

出汁食材の組み合わせ方が学べる!



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- ・鯛の柚子おろしあんかけ
- ・大豆とじゃこのオリーブマリネ
- ・豆乳かす汁
- ・生姜ココナッツ蒸しパン
- ・アップルクリームキャラメル

全 円 or 円 円 円



1Dayレッスンb
バレンタインの定番スイーツをマスターしましょう~♪

22日 | 25日

Point 1

・メレンゲ生地の扱い方が学べる!
・絞り袋の使い方が学べる!



講師
川口 佐知己 先生
(キッチンソムリエ講師)

- ・ガトーショコラ
※お持ち帰り:直径12cm1台
- ・絞り出しクッキー
※お持ち帰り:約10枚

全 円 or 円 円 円



お味噌手作り教室
日本の伝統ある万能調味料を手作りしませんか?

29日 10:00~

Point 1

・大豆の下ごしらえが学べる!
・お味噌の仕込み方が学べる!



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

- 試食:お味噌汁・肉味噌(野菜など)
- ※お持ち帰り:お味噌1kg
- ※容器はご持参下さい。
- ※食べ頃は6~7ヶ月後です。

January 2022

1 土

2 日

3 月

4 火

5 水

6 木

7 金

8 土 1Dayレッスンc ①

9 日

10 月

11 火

12 水

13 木

14 金 1Dayレッスンa ①

15 土 1Dayレッスンa ①

16 日 日本料理 ①

17 月

18 火 オーガニックb ①

19 水

20 木

21 金 1Dayレッスンa ③

22 土 1Dayレッスンb ①

23 日

24 月

25 火 1Dayレッスンb ①

26 水

27 木 1Dayレッスンc ①

28 金

29 土 お味噌手作り教室 10:00~

30 日

31 月

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~