

2022年6月



Kitchen Sommelier

COOKING SCHOOL

大阪市西区南堀江1-11-1 三共四ツ橋ビルB1F
アクセス 大阪メトロ 四ツ橋駅 5番出口、もしくは6番出口

ご予約・お問い合わせ

06-6538-0880 (11:00~17:00)

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

インターネットでは24時間ご予約受付中!
(メンテナンス時を除く)



ご予約

価格表記部分の記号は以下を表しています。

会 会員様 ビジター様 チケット (フリーセレクトチケット・プレゼントチケット・トライアルチェンジが使えます。)

※日程・メニューは変更になる場合がございます。

※アルコール付きのレッスンでは、ソフトドリンクもお選びいただけます。



4 回 ①
23 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

1Dayレッスンa | スタミナ満点! 韓国料理で暑い夏を乗り切ろう!!



講師
楠 夕紀先生
(キッチンソムリエ講師)

Point ①

おうちで手軽に韓国料理 / 色々なナムルの作り方

- ・野菜たっぷりビビン麺
- ・三種のナムル (きのこの味噌ナムル・豆腐のナムル・ほうれん草と人参のナムル)
- ・豆もやしとあさりのスープ
- ・柚子茶のさわやかヨーグルトゼリー



15 回 ① 10:00~
16 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

イベント | 福岡ブランドのとれたて新鮮野菜をたっぷり食べよう!



講師
井手 美香先生
(キッチンソムリエ講師)

Point ①

今が旬の博多野菜を使った先取りレシピ

- ・ゴールドスイートコーンスープ
- ・博多野菜たっぷりサラダ ゴマソース
- ・鶏もも肉のボワレ さっぱりラビゴットソース
- ・ナスとトマトのシーフードラザニア
- ・モモのコンポート



9 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

オーガニックb | こころが整い、身体が喜ぶ、お寺ごはん



講師
吉田 より子 先生
(料理研究家)

Point ①

覚えておくと便利な万能そぼろの作り方

- ・精進まぜそば
- ・精進餃子
- ・仙台麩の挽もの
- ・生麩ときのこのナッツディップ
- ・ココナッツ豆腐のラズベリーソース



12 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

日本料理 | 暑い夏でも食べやすいお料理



講師
ト部 吉恵先生
(和旬撫子)

Point ①

ラップで簡単棒寿司!

- ・鱧ずし
- ・鶏ステーキ 柚子胡椒たれ
- ・トマトまるごとサラダ
- ・もちもちどら焼き 大豆あん



20 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

フレンチ | 肉をしっとり仕上げる火の入れ方



講師
田畑 昇先生
(ビストロ◎バキューズ)

Point ①

・サラダの彩りと味のバランス
・フルーツの甘さを引き出す方法

- ・ローストビーフ 赤ワインソース
- ・ニース風サラダ
- ・パイナップルのコンポート バニラアイス添え



27 回 ①

会 ⑦ or ⑧ 6,160円
⑨ 7,150円

中国料理 | 初夏に食べたくなる中華



講師
金城 保夫先生
(中国料理 匠工房 貴希)

Point ①

・気楽にできて華やかな3品。
・素材の食感をいかした火入れの仕方。

- ・海老と豆腐の煮込み
- ・ホイコーロー
- ・イカの湯引き ナンブラーソース掛け

June 2022

1 水

2 木

3 金

4 土 1Dayレッスンa ①

5 日 イベント 10:00~

6 月 イベント ①

7 火

8 水

9 木 オーガニックb ①

10 金

11 土

12 日 日本料理 ①

13 月

14 火

15 水

16 木

17 金

18 土

19 日

20 月 フレンチ ①

21 火

22 水

23 木 1Dayレッスンa ①

24 金

25 土

26 日

27 月 中国料理 ①

28 火

29 水

30 木

31 金

①②③の記号は開講時間です。

① 11:00~

② 15:00~

③ 19:00~